

LE PÂTISSON



RESTAURANT GASTRONOMIQUE · VILLEMORISSON - SUR - ORGE

LE MENU DÉGUSTATION EN ACCORD

## Une cuisine, des vins

Jeudi 11 juin 2026

Une dégustation imaginée avec la participation du vigneron *Ludovic Pierrot*,  
accords mets & vins en sa compagnie.



POUR OUVRIR

Carpaccio de bœuf fumé et caviar  
Tartelette siphon verjus et beurre noisette  
Foie gras, cacao et paprika fumé

PRÉLUDE

La langoustine, petit pois et réglisse

• Magnum de Santenay Blanc

L'INTRIGUE

L'hûtre en chaud-froid, coco et gingembre,  
condiment céleri, pomme et citron confit

• Magnum de Pernand-Vergelesses Blanc 2024

LE SUSPENSE

Maigre de ligne, mousseline aux champignons,  
jus d'arêtes et huile de chorizo

• Magnum de Hautes-Côtes de Beaune Rouge 2024

LA SCÈNE

Côte de bœuf Black Angus fumée, miso de poivron et aubergine,  
sauce XO noire, jus de bœuf lié à la moelle

• Magnum de Santenay 1<sup>er</sup> Cru Clos de Tavannes 2022

L'ENTRACTE

Le Charolais, cresson et seigle

• Magnum de Bourgogne Aligoté 2024

LE FINAL

Fraise, poivre Timut et sarrasin

• Magnum de Morgon Bellevue 2023

Menu en accord mets & vins — 150 € par personne

En collaboration avec le vigneron *Ludovic Pierrot*

Vins du domaine présentés avec *Lucas Sirejol* — *Domaine Maison & Château*

Refinement et rondeur, comme un pâtisson