



« La passion d'Alain Senderens pour les accords mets-vins reste intacte. Comme par le passé, chaque plat est associé au vin qui lui convient le mieux. »

Viandes

Les vins sont servis dans un verre de 13 cl

Filet de canette nu, figes fraîches et raisins blonds

*Coteaux du Languedoc Blanc « Lune Blanche » 2009 - Le Conte des Floris
Un vin blanc, même riche et parfumé, pour accompagner un canard ?
Cela nous a surpris aussi. Mais la marinade imprime au filet de canard une subtilité aromatique.*

Desserts

Les vins sont servis dans un verre de 10 cl

Figes en impression d'épices, glace au spéculos

*Cartagène Rouge 2006 - Le Conte des Floris
Juteuse et granuleuse, la fige se réjouit au contact de la rusticité travaillée de cette Cartagène dont les parfums de marc se fondent dans les épices du spéculos.*