

Valeurs actuelles

08 Octobre 2009

GOURMANDISES EN BOURGOGNE

“La Cuisine au Vin”, émincé de finesse

On peut profiter des derniers beaux jours pour une petite escapade au pays de Bacchus, à Chablis, chez Daniel-Étienne Defaix qui nous propose de nous arrêter dans son domaine gourmand. Cet épcurien allie avec brio hôtel, restaurant et découverte des vins de région.

Au restaurant, le chef Patrick Bouloton nous donne à choisir entre les menus Terroir et Épicure à prix très doux, 35,50 et 53 euros, avec une jolie sélection de vins. À la carte, escargots de Bourgogne bien sûr, truite de l'Yonne en habit de serrano, andouillette à la ficelle au chablis ou poularde fermière Gaillard au chablis jus tran-

ché, magret de canard aux fruits du verger, fromages de terroir affinés, mesclun du jardin, nougats glacés au marc de Bourgogne ou croustillant aux framboises.

Et si l'on a le temps, prenez-le, une petite visite s'impose à la découverte des vignobles.

La Cuisine au Vin, 16, rue Auxerroise, 89800 Chablis. Tél. : 03.86.18.98.52.

