

# LA FORMULE DU MARCHÉ

(le midi uniquement)

1 plat du marché avec 1 verre de vin 19 €

## Carré d'agneau rôti au thym

Accompagné d'un verre de Chambolle Musigny 1<sup>er</sup> Cru « les Noirots » 2004, Hervé Sigaut

Commentaires sur les viticulteurs :

Hervé Sigaut et son épouse sont des vigneron dynamiques et leurs vins leur ressemblent : énergiques et racés ils ont un "grain" très personnel qui les distingue nettement du reste de la production du village. Depuis quelques années les vins émergent franchement dans les dégustations comparatives en possédant toujours une très jolie trame veloutée et un éclat magistral.

Commentaires sur le vin :

Le Chambolle-Musigny est un vin rouge présenté souvent comme le plus « féminin » de la Côte de Nuits. L'intensité et la finesse s'y expriment en effet avec une élégante subtilité. Au regard, un rubis vif, auréolé de reflets brillants et lumineux. Il peut s'assombrir un peu, gardant tout son éclat. La violette, les petits fruits rouges (fraise, framboise) composent son bouquet d'une typicité marquée. Plus âgé, il évolue vers le fruit mûr épicé, le pruneau, ou vers la truffe, le sous-bois et l'animal. Riche, bouqueté et complexe, il tapisse le palais de soie et de dentelle. Sa délicatesse charnue ne l'empêche pas de conserver une structure solide et durable. Assez moelleux, peu portés sur l'acidité, ses tanins restent caressants.

Ou bien

## Dorade rôtie à la tapenade

Accompagné d'un verre de Chassagne Montrachet, Les Baudines, 1<sup>er</sup> Cru 2004, Bernard Morey

Commentaires sur le vin :

Blanc : le chardonnay se présente en lamé or. Une robe bien marquée, aux reflets verts. Ses arômes d'aubépine, d'acacia et de chèvrefeuille se mêlent à la verveine et à la noisette. Le silex rappelle la minéralité profonde d'un vin parfois toasté, spontanément beurre frais. L'âge le porte vers des notes miellées ou de poire mûre. Tout en courbe et souvent opulent, son attaque est joliment enlevée. Au palais, le gras s'accorde à son moelleux de façon persistante.

LE MENU