

# Gala Dinner



## - Starter -

**Parné-sur-Roc smoked trout, with a light Granny Smith condiment from Saint-Sylvain-d'Anjou and a touch of seaweed harvested from Les Jardins de la Mer**

*Truite fumée de Parné-sur-Roc, sublimée par un délicat condiment Granny Smith de Saint-Sylvain-d'Anjou et relevée d'une touche d'algues cueillies par Les Jardins de la Mer*



**Savennières, Domaine des Deux Arcs 2022  
Coteaux du Loir blanc, Domaine de Cézin 2023**

## - Main course -

**Quinoa d'Anjou patty with hay-smoked cream  
Rosette of seasonal vegetables**

*Galette de quinoa d'Anjou, crème au foin fumé  
Rosace de légumes de saison*



**Anjou villages Brissac, Domaine des Rochelles - La Croix de Mission 2022  
Saumur champigny, Domaine de Chaintres - Les Ellettes 2022**

## - Dessert -

**« Pomme Magritte »**

**Signature dessert by Samuel Albert. A trompe-l'oeil apple made with  
Granny Smith apple and white chocolate.**

*Dessert signature par Samuel Albert.  
Pomme en trompe-l'œil à base de Granny Smith et de chocolat blanc.*



**Coteaux du Layon, Domaine Leduc Frouin - Arpège 2020**



