



La lettre d'information de la Cuisine au Vin à Chablis (Yonne)  
16 rue Auxerroise - Chablis - 03 86 18 98 52 - Octobre 2006  
chateau@chablisdefaix.com

## Quand L'Yonne fête le menu Lyonnais

**P**as chauvin pour un sous, Daniel-Etienne DEFAIX fête chaque année, c'est un rituel, l'arrivée du Beaujolais Nouveau, le 16 novembre prochain à partir de 19 heures 30 à La Cuisine au Vin, le restaurant de Chablis. Pour cette soirée festive, le vigneron-restaurateur a concocté un programme sympathique qui devrait ravir tous les amateurs de Beaujolais et de musette.

Au programme donc, le Beaujolais Nouveau produit par Thierry Lafond, sur un domaine d'une vingtaine d'hectares, non loin des côtes de Brouilly.

« Cette année, beaucoup de soleil pendant les vendanges et quelques pluies au mois d'août ont apporté les conditions pour un cru parfait. Le vin sera très beaujolais, c'est à dire très fruité, très parfumé et gouleyant ». Bref, un millésime qui devrait enchanter le palais des connaisseurs avec un premier contact dans la bouche très agréable. C'est une année aux accents très féminins puisque le Beaujolais Nouveau 2006 plaira, en priorité aux femmes, bénéficiant d'une couleur pas trop soutenue. Bref, une vraie gourmandise de fruits à consommer avec modération, évidemment !

Pour accompagner le Beaujolais Nouveau, le Restaurant La Cuisine au Vin se transforme, pour un soir, en une vraie guinguette des bords de Marne, aux accents de musette grâce au Duo Entre-Deux. Enfin gastronomie oblige, le chef de la Cuisine au Vin propose un menu Spécial Beaujolais Nouveau à 25 Euros TTC où l'on pourra, tout naturellement, déguster des cochonnailles lyonnaises.

## Menu Lyonnais

Soirée Beaujolais Nouveau jeudi 16 novembre 2006 à 20 heures  
Menu à 25 euros uniquement sur réservation au 03 86 18 98 52

### ENTRÉE

Ratte aux escargots à la Lyonnaise  
ou Soupe Lyonnaise au Beaujolais Nouveau  
ou Salade Lyonnaise

### PLAT

Andouillette à la Moutarde à la Lyonnaise  
ou Sauté de veau à la Lyonnaise  
ou Cuisses de grenouilles sautées à la Lyonnaise

Petite assiette fromagère

### DESSERT

Tarte à La Lyonnaise  
ou Craquelin du Beaujolais au pomme  
ou Poire pochée au Beaujolais Nouveau.

## Recette du Restaurant la Cuisine au Vin à Chablis

ANDOUILLETTE de Chablis « La Cuisine au Vin »  
& sauce à la moutarde au Chablis Defaix

• Pour 4 personnes - Recette facile - préparation 25 mn

Ingrédients : 4 andouillettes, 1/ 2 litre de Chablis vieilles vignes du domaine Daniel-Etienne DEFAIX, 250 g de moutarde au Chablis, 3 échalotes, 500 g de crème fraîche, 1/4 de litre de fond de volaille.

Recette : Faire réduire le vin blanc avec les échalotes jusqu'à moitié, ajouter ensuite la moutarde et faire mijoter pendant 5 minutes puis ajouter la crème fraîche, et le fond de volaille et refaire bouillir 5 minutes jusqu'à épaississement.

Ajouter une pincée de sel et de poivre selon votre goût.

Faire rôtir les andouillettes au grill, napper de la sauce moutarde.

Servir avec des pommes de terre sautées et des champignons poêlés.

Suggestion d'accord : Un Chablis Premier Cru Vaillon 1999 Daniel-Etienne DEFAIX dont le côté corsé épousera cette préparation haute en saveurs.

## COLIS spécialités gastronomiques La Cuisine au Vin

- 1 BOUTEILLE DE CHABLIS PREMIER CRU VAILLON 1999
- + 1 BOUTEILLE DE CHABLIS VIEILLES VIGNES 2003
- + 2 POTS DE MOUTARDE FINE AU CHABLIS (2 X 390G)
- + 2 PAQUETS DE 2 ANDOUILLETES AU CHABLIS (SOUS VIDE)

60 €



**La Cuisine au Vin**

# Andouillettes

**AU CHABLIS DANIEL-ETIENNE DEFAIX**  
**DOMAINE DU VIEUX CHATEAU**

Préparation :

- en salade, en entrée
- Grillée à la poêle ou au grill
- au four : enrober les andouillettes de moutarde, les mettre dans un plat sur un lit d'échalotes. Arroser de vin blanc. Préchauffer le four, faire cuire 30 mn th 6. Déglacer le plat à la crème fraîche. Déguster les andouillettes chaudes, accompagnées d'un vin de Chablis DEFAIX.

**CHABLIS**  
DANIEL-ETIENNE  
**DEFAIX**

FABRICATION  
ARTISANALE  
TIRÉE  
À LA  
FICELLE

suonastino.de.arsdentation