

Dîner du mardi 24 mars 2026

DINNER ON TUESDAY, 24TH MARCH 2026

Ce soir, le vin mène la conversation.

Le vigneron partage l'expression de ses cuvées ;
le Chef Jean-Rémi Caillon y répond par une cuisine précise,
construite en résonance avec chaque vin.

Belle dégustation !

Tonight, the wine leads the conversation.

The winemaker shares the expression of his cuvées;
Chef Jean-Rémi Caillon cook a precise cuisine, with imagination
and harmony for each wine.

Enjoy your moment!

Alpage x *Domaine Vacheron*
JEAN-RÉMI CAILLON VIGNERONS À SANCERRE

Menu

Accords Vins & Mets • Wines Pairing

SANCERRE LIEU-DIT 2022

Rhubarbe tiède, Omble fumé grillé & Sabayon de foin
Warm rhubarb, Grilled smoked arctic char & Hay sabayon

SANCERRE GUIGNE-CHÈVRES 2012

Truite fario aux amandes, Céleri branche glacé & Agrumes
Brown trout with almonds, Glazed celery & Citrus

SANCERRE LES ROMAINS 2013

Pigeon en croûte d'herbes de montagne, Poireau braisé & Huître grillée
Mountain herb-crusted pigeon, Braised leek & Grilled oyster

SANCERRE BELLE DAME ROUGE 2011

Tomme de Savoie, Violette & Champignons
Tomme de Savoie cheese, Violet & Mushrooms

SANCERRE LE PARADIS 2015

Pomme Rôtie, Brioche au Miel & Litchi
Roasted apple, Honey brioche & Lychee

270€ par personne. Prix net TTC, service compris
270€ per person. Net price, service included

Allergies et restrictions alimentaires à préciser à la réservation
Allergies and dietary restrictions to be specified when booking