

Millebuis

MENU ÉTOILÉ À LA MAISON
PAR MAXIME KOWALCZYK, L'EMPREINTE



JAMBON EN GELÉE PERSILLÉE
& BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE CHARDONNAY
"LA ROCHE DE CULLES"



JAMBON EN GELÉE PERSILLÉE

Le jambon persillé est un plat typiquement bourguignon. Autrefois, on conservait le jambon tout l'hiver au saloir puis on le préparait à l'occasion des fêtes de Pâques. Cette tradition remonte au Moyen Âge, époque où le porc était la principale viande consommée par le peuple, et où les ingrédients du jambon persillé étaient facilement accessibles en Bourgogne: le vinaigre, le persil, l'ail, sans oublier le vin blanc!



Une recette du chef
Maxime Kowalczyk
Restaurant L'Empreinte
à Buxy
(🍷 Guide Michelin 2020)

&

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE CHARDONNAY "LA ROCHE DE CULLES"

Le Bourgogne Côte Chalonnaise Chardonnay "La Roche de Culles" accompagnera parfaitement cet apéritif typiquement bourguignon. Avec ses notes d'agrumes et de citron, c'est une belle entrée en matière, toute en fraîcheur.

À servir à une température de 11 - 13 °C.



Millebuis