



LA TABLE

*du Pignonnet*

## Soirée Chefs & Producteurs

Jeudi 10 septembre 2026

Sarah le Corre - Maison Kaviari

**Dégustation de caviar Kristal**

CHAMPAGNE LENOBLE, DOSAGE 0



Alexis Muñoz - Alexis Muñoz Huiles d'Olive

**Foccacia à l'ail et au romarin, huile d'olive au citron**

EAU PLATE ET PÉTILLANTE



Bruno Cayron - Maraïcher

**Gargouillou de légumes, vinaigrette de rhubarbe-fraise, huile de tagète aux agrumes**

CHÂTEAU BEAUPRÉ ROSÉ, COLLECTION DU CHÂTEAU, 2024



Nieves Castejon - Camargue Coquillages

**Coquillages et crustacés, bouillon de crevettes grises, pois chiches frais, petits pois, huile de basilic**

CHAMPAGNE LENOBLE, BLANC DE BLANCS, GRAND CRU



Julien et Nadia Rizzo - La ferme des Alpilles

**Suprême de poularde cuit à basse température, effluves de citron, bouillon de volaille à la verveine, cromesquis de cuisses aux herbes, laitue-asperge, caviar Daurikus**

CHAMPAGNE LENOBLE, BLANC DE NOIR, PREMIER CRU & CHÂTEAU BEAUPRÉ, COLLECTION DU CHÂTEAU 2021



Laurence Chaulier - Château des trois Sautets

**Espuma de chèvre frais, caviar osciètre, fleur de sureau**

FAÇON PHANAETTE, BLANC DE NOIRS, MILLÉSIME 2025



Romain Martin - Chef pâtissier du Pignonnet

**Meringue au citron noir d'Iran, sorbet citron et vodka, caviar séché**

CHAMPAGNE ROSÉ LENOBLE