



VOYAGE TERRE & MER

NOS TOCAS* S'INSPIRENT DES SOLS VITICOLES
POUR UNE HARMONIE AVEC LES VINS

OLIVE DES POUILLES
POTAGER EN SUSPENSION & BEURRE DEMI-SEL AU COMBAWA
POIVRE DE KAMPOT – SEL DE MALDON - HUILE D'OLIVE
KALAMATA

ARLEQUIN DE LÉGUMES A L'ARGAN ET BAIES DE SIL-TIMU
RADIS BLUE MEAT AU SIROP DE PÉTALES DE ROSES
TARTELETTE PETITS POIS A LA BERGAMOTE
POIREAU REGLISSE
CÔNE POIS CHICHE NOIR A LA MARMELADE DE YUZU
PARMESAN & SIROP DE BOULEAU

HUÎTRE IMPANATO, ÉCUME IODÉE AU CAVIAR OSCIETRE
ORMEAU BLEU A L'ESTRAGON
PÊCHE CÔTIÈRE, BOUILLON DE POIS CARRÉS A LA CARDAMOME

L'ŒUF TRUFFÉ DU N°5
CÉLERI RAVE A LA TRUFFE & AIL NOIR
BEURRE VOLCANIQUE

CANARD DE BARBARIE AU FOIN ET EUCALYPTUS
RÔTISSERIE AUX NOTES EMPYREUMATIQUES

LEMON CURD D'ANNE
COCO & CHOUX FLEUR
MADELEINE

POINT FINAL

*TOCAS « touches » en Occitan
La nature étant souveraine, les TOCAS peuvent changer

L'EXPERIENCE VINS & TOCAS*

Depuis 20 ans, mon métier est d'analyser des milliers de VINS tous les ans. Ces dégustations quotidiennes, vous rendent humble face à la complexité de ce breuvage. Chaque sol et sous-sol viticole confèrent au VIN un équilibre, une structure, une sapidité propre. Cette expérience sur deux décennies m'a poussé à cuisiner des TOCAS* qui s'inspirent des terroirs viticoles pour être en totale harmonie avec les VINS associés.

Cette refonte de l'expérience VINS & METS ne peut se faire qu'avec des produits de premiers choix exprimant un lieu, une entité, un terroir singulier.

Nos VINS & TOCAS* sont issus de produits du labeur de vigneron, de fermiers, d'artisans, de pêcheurs qui créent du bon, du beau, du bien.

Ces hommes et ces femmes prônent une agriculture, une pêche, une viticulture durables, respectueuses de la planète. Ces producteurs passionnés - à l'écoute de la nature, tirent profil de produits d'exception de la TERRE et de la MER.

Vins issus d'agriculture biologique et biodynamique permettant la régénération de la vie des sols, fleurs et jeunes pousses comestibles, variétés anciennes de céréales, de légumineuses, de fruits, de légumes à faibles rendements souvent oubliés au détriment de variétés productives, pêches petits bateaux préservant les ressources, volailles de races anciennes évoluant en plein air.

Ce VOYAGE VINS, TERRE & MER rend hommage et témoigne de notre respect à tous ces hommes et ces femmes qui nous offrent le meilleur tous les jours.

Amitiés Œnologiques,

Thomas, Anne et leur équipe

* TOCAS « touches » en Occitan

THOMAS : Chef & Œnologue
FORMATION : Master en Œnologie (Bourgogne) & Master of Wine (Londres)
CURSUS : **2000-2011 : PRODEGUSTATION®**
PDG du N°1 des cours d'œnologie en France
+100.000 personnes formées avec la méthode de dégustation VOG®
2013-2019 : N°5 WINE BAR
meilleur bar à vins : Europe : 2016-2017-2018 et Monde : 2017-2018