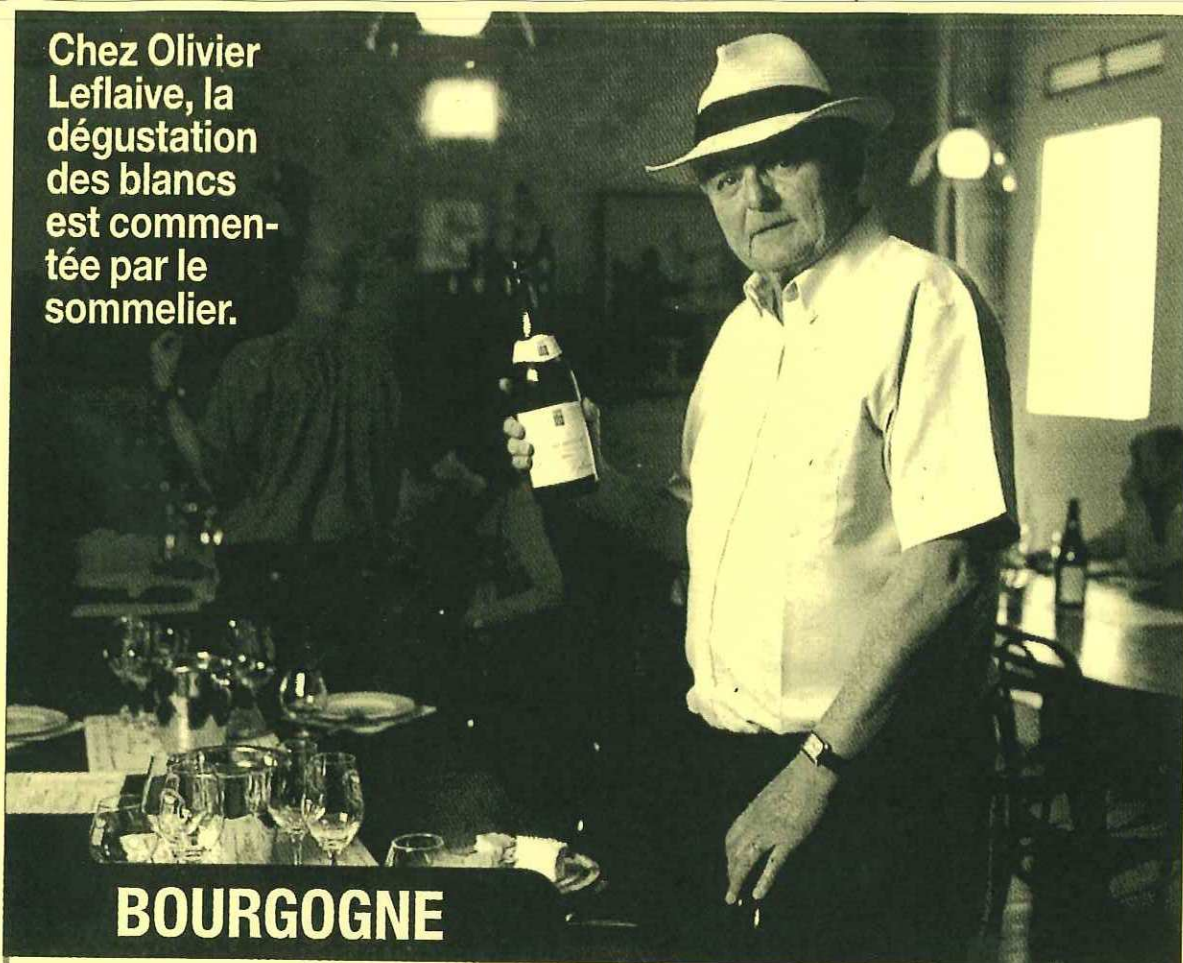


Chez Olivier Leflaive, la dégustation des blancs est commentée par le sommelier.



BOURGOGNE

Les Paulands L'aloxe-corton à 36 euros, le corton-charlemagne à 68 euros ! Ce restaurant sert les grands crus du domaine au prix de la cave. La cuisine ? Détaillez le menu, à 15 euros : feuilleté de pointes d'asperges, coq au chardonay, crème brûlée au marc. A ne pas rater. *Cinq menus de 15 à 76 euros. Ouvert toute l'année, fermé les lundis midi et mercredis midi, ouvert tous les soirs. 21550 Ladoix-Serrigny. Tél. : 03 80 26 41 05, et Lespaulands.com*

La table d'Olivier Leflaive Créée par un pape des grands blancs

de Bourgogne, cette table d'hôte offre un menu simple accompagné, pour 39 euros, de huit vins de la maison (ou de quinze vins pour 49 euros), illustrés par les commentaires du sommelier, Pascal Wagner. Ravis, les convives s'offrent en partant une bouteille de sétilles (10 euros), de puligny (29 euros) ou de corton-charlemagne (66 euros). Très réussi. *Préférez le déjeuner. Réservation impérative (téléphoner une semaine à l'avance). 3, place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet. Tél. : 03 80 21 37 65*