



Magret de canard fumé  
Double crème fumée au bois de Lauenen et gelée de poire  
**La Sirène de Giscours 2016, Margaux**



Langoustine Mi-Cuit  
**Caiarossa 2018, Toscane**



Caramelle Camouflage  
Pommes de terre de Saint-Gall et cèpes locaux, épinards,  
parmesan de 50 mois d'âge, jus de veau ristretto  
**Château Giscours 2015, 3<sup>ème</sup> grand cru classé, Margaux**



Jarret d'agneau local braisé  
Mousseline de pommes de terre, petites carottes de Gstaad,  
sauce Blanquette et truffe noire  
**Château Giscours 2010, 3<sup>ème</sup> grand cru classé, Margaux**



Variante de la betterave  
Fromage de chèvre de Rougemont et Tomme Florette  
**Château Giscours 2006, 3<sup>ème</sup> grand cru classé, Margaux, magnum**



Kopi Luwak Café Supreme  
Mousse d'amaretto  
**Château Giscours 1985, 3<sup>ème</sup> grand cru classé, Margaux, Impériale**

### Dégustation

Château Giscours 2018, 3<sup>ème</sup> grand cru classé, Margaux

Château Giscours 2019, 3<sup>ème</sup> grand cru classé, Margaux

Château Giscours 2020, 3<sup>ème</sup> grand cru classé, Margaux

La Sirène de Giscours 2018, Margaux

Haut-Médoc Giscours 2018, Haut-Médoc