



Cocktail

Champagne Duval-Leroy, Cuvée Rosé Prestige, Premier Cru

* * *

Foie gras de canard au basilic au piment d'Espelette, toast de cuchaule brioché
Champagne Duval-Leroy, Clos des Bouveries 2002, Premier Cru, Blanc de Blancs

* * *

Dos de saumon des Grisons mi-cuit et perles de citron,
fine salade de fenouil à l'huile citronnée
Château Rieussec, R de Rieussec, Bordeaux, 2017

* * *

Filet de loup de mer et sa fine farce truffée, jardinière de légumes de saison
Château Malartic-Lagravière Blanc, 2019, Grand Cru Classé, Pessac Léognan

* * *

Tournedos de biche, jus de viande, pommes de terre sautées aux herbes et légumes primeur
Château Montrose, 2006, Second Grand Cru Classé, Saint-Estèphe

* * *

Assiette de fromages frais et affinés
Château Monbousquet, 2005, Grand Cru Classé, Saint-Emilion

* * *

Fraîcheur d'hiver - Ganache montée à la vanille de Madagascar, insert de fruits exotiques en gelée, dacquoise noix de coco
Château Rieussec 2005, Premier Grand Cru Classé, Sauternes

* * *

Café et mignardises