

# CHAPITRE D'AUTOMNE 2025

## Menu

Saumon Balik Tsar Nikolaj & Caviar Prunier Osciètre
Crème double fumée au bois de Lauenen, crumble de blini au sarrasin
Champagne Duval-Leroy, Fleur de Champagne, Premier Cru, en
magnum

\*\*\*

Velouté de Persil Tubéreux et de Topinambour Langoustine, foie gras, cavolo nero, herbes mesclun Château Pavillon Beauregard 2018, Lalande de Pomerol, en magnum

\*\*\*

#### Risotto Vialone Nano

Cèpes de la région frais et séchés, roquette, poire caramélisée, fromage Taleggio de montagne

Château Petit-Village 2014, Pomerol, en magnum

\*\*\*

## Filet de Bœuf Simmental Rôti

Truffe noire d'automne, mousseline de pomme de terre, cappellettis farcis de bœuf rôti en bouillon Château Beauregard 1998, Pomerol, en double-magnum Château Petit-Village 2009, Pomerol, en double-magnum

\*\*\*

## Sélection de Fromages

Tomme Fleurette, Etivaz Grande Réserve, Lenker Berg Bleu, pain aux fruits maison, compote de pomme et de vin Château Beauregard 2010, Pomerol, en Jéroboam

\*\*\*

#### « Choba Choba »

Compote de baies sauvages, grué de cacao, sorbet à l'hibiscus Château Rieussec 2009, 1<sup>er</sup> grand cru classé, Sauternes

