

# MENU DEGUSTATION

Servi pour l'ensemble de la table  
65€/ pers  
Accord mets et vins à 38€/ pers (6cl/ verre)

Mise en bouche



Le saumon cuit façon gravlax, poireaux confits en basse température et sauce ravigote

*Château Pauqué "Fossiles", 2016, Abi Duhr 6cl*



Les ravioles de homard, bouillon au parfum de Thaïlande et jeunes pousses aromatiques

*Poggio Alle Gazze, 2015, Dell' Ornellaia 6cl*



Une belle tranche de foie gras de canard poêlé, petites girolles,  
émulsion de pommes de terre et jus corsé

*Chardonnay "Gloria", 2016, Kollwentz 6cl*



Le pigeonneau en filets cuits en basse température, crémeux de potimarron,  
pastilla de fruits sec, jus corsé

*Gevrey-Chambertin "Ostrea", 2014, Trapet 6cl*



Les fromages de maître Mons (supplément 8€)

*Château Batailley, 2012, Château Batailley ou  
Mas de Daumas Gassac, 2018, V. Guibert de la Vaissière 6cl*



Les desserts de notre pâtissier

*Amarone « Costasera », 2013, Masi (avec du chocolat) 6cl*