

MENU COLLECTION

Automne 2018

580€

2007 - Champagne - Laurent Perrier - Millésimé

2014 - Pouilly-Fumé

Les Champs des Billons - Michel Redde

2011 - Puligny-Montrachet 1er cru

Les Champs-Gain - F. Carillon

2013 - Châteauneuf-du-Pape

Château de Beaucastel

2016 - Poiré - Granit - Eric Bordelet

2004 - Sauternes 1er cru classé

Château Sigalas Rabaud

*Bouchée croustillante de chèvre frais à l'oseille
Racines au gros sel*

Belle langoustine d'Ecosse, fenouil/citron

Filet de Saint-pierre,
courge et moules de bouchot

Poulette de la ferme de Culoiseau,
girolles et céleri

Fromages

Coco crispy, ananas, avocat-menthe

Mignardises