

Le Menu Prestige au Vin Qui Danse !

Les entrées

Sushi de saumon revisité, émulsion de riz et ses ravioles transparentes de soja et wasabi

Suggestion du Sommelier : Menetou Salon Blanc 2008 du domaine H. Pellé

Ou

Foie gras de canard cuit au torchon, compotée de fruits de saison

Suggestion du Sommelier : Vignes Rousses (« vendanges tardives » de Viognier)

Les plats

Médailillon de lotte, pommes grenailles aux girolles et abricots secs, jus de bouillabaisse

Suggestion du Sommelier : CrozesHermitage Blanc du Domaine Chapoutier

Ou

Suprême de pintade rôtie et sa poêlée d'asperges vertes au parmesan, petits pâtés chauds de champignons

Suggestion du Sommelier : Santenay 2004 du domaine Chapelle

Les desserts

Macaron glacé à la pistache et ses fraises en déclinaison

Suggestion du Sommelier : Champagne Carte noire d'Albert Beerens

Ou

Trilogie de chocolat : crème tendre, gâteau et sorbet au cacao amer

Suggestion du Sommelier : Maury 10 ans d'âge - Domaine Mas Amiel - 6 cL