

S
D
I
N
T
-
V
D
L
E
N
T
I
N

1 4 F É V R I E R 2 0 1 9

BULLE - BUBBLE

2004 **Champagne** ~ Cuvée Louise ~ POMMERY



BLANC - WHITE

2016 **Condrieu** ~ Domaine FURRY

2016 **Puligny-Montrachet** ~ Jean PASCAL & Fils



ROUGE - RED

2011 **Pessac-Léognan**

LE CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION



DESSERT

2008 **Sauternes** ~ Château SUDUIRDUT



490€ — 6 PLOTS - DISHES

CHAMPAGNE, CINQ VINS, EAU MINÉRALE, CAFÉ & MIGNONNISES
CHAMPAGNE, FIVE WINES, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

Royale de foie gras de canard

Duck foie gras royale



Crabe, céleri et Granny Smith

Crab meat, celeriac and Granny Smith



Saint-Jacques dorées aux agrumes

Seared sea scallops with citrus



Poulette Culoiselle truffée, légumes de saison

Truffled 'Culoiselle' young hen, seasonal vegetables



Pomme d'amour, sorbet Champagne

Candy apple, Champagne sorbet



Tarte soufflée au chocolat de notre Manufacture

Souffléed chocolate tart