



Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Blanc 2006 Magnum

☞ Petits fours poisson rouge - olive noire

Côte à la mer

Avant-goût :

☞ Les poissons du sud et caviare nordique, porridge, caviar Krystal, gratiné

☞ Croustillant de lait aux céréales

☞ Le Loap Lucie Passadot

Bourgogne aligoté blanc, Domaine d'Avenay 2011

☞ Tel un boillon fabrique réconfortant, sèche et moules safranées

Condrieu blanc, Domaine Yves Cuilleron Les Chailles 2014

☞ Rouget de roche, œuf mollet et salade marine traités comme un gombo américain

Hermitage blanc, Domaine Bernard Faurie 2009

☞ Le poisson d'arrivage en partie au sel et mariné, délicatement arrosé d'un bouillon à la vertèbre séchée

Meursault blanc, Domaine Coche Dury 2012

☞ Langoustine cuite sur un galet, navet d'ail et gingembre

Le jardin marin, il est précédé de crustacés, puis servi chaud en consommé de garnes et crevettes

Sordieu rouge, Château Le Pup 1997

Fromages

Rancio sec, Domaine des Schistes

☞ Avant-douceur

☞ Crème glacée au lait et pollen, granes rôties au miel

Marey, Domaine Poudereux

☞ Cacao Kaki

Rhum du Guatemala Zacapa 23

☞ Mignardise cassis - chocolat

Café - Thé - Eau minérale

Digestif Hennessy XO

Tarif par personne : 590 €



Partenaire de
Moët & Chandon

100 ANS

Année de Naissance - Centenaire d'Année - 1000th Anniversary

Tel : +33 (0) 4 78 46 46 46 - email : ann@moet.com



www.pasvezvous.com