



Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Blanc 2006 Magnum
Ⓚ Petits fours poivron rouge - olive noire

Ode à la mer

Avant-goût :

Ⓜ Le poisson de roche, en cru et consommé de criste marine, transparence iodée

Ⓚ Croustillant de lait aux céréales

Ⓜ Les poissons du sud en caravane nordique, poutargue, caviar Krystal, gratons
AOC Selvadolce blanc, Vermentino

Ⓚ Tel un bouillon ibérique réconfortant, seiche et moules safranées
Domaine Ponsot, Blanc 1^{er} cru, Morey-Saint-Denis, Clos des Monts Luisants 2010

Ⓜ Le Loup Lucie Passedat

Hermitage rouge, Domaine Jean-Louis Chave 2006

Fromages

Rancio sec, Domaine des Schistes

Ⓜ Avant-douceur

Ⓚ Crème glacée au lait et pollen, prunes rôties au miel
Maury, Domaine Pouderoux

Ⓚ Mignardise cassis - chocolat

Café - Thé - Eaux minérales

Digestif Hennessy XO

Tarif par personne : 350 €



Avec la participation de
Moët Hennessy

100 ANS

Anse de Maldormé / Corniche J.F. Kennedy - 13007 Marseille
Tél. : +33 (0) 4 91 592 592 - email: contact@passedat.fr

www.passedat.fr   