



DINER DU 21/03/2017

2006 CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT Belle Epoque - Rosé	Gamberoni de San Remo, délicate gelée de poisson de roche, caviar
2015 DOMAINE DES PLANES COTES DE PROVENCE	Asperges vertes à la vapeur, condiment caillé de brebis/citron
2013 DOMAINE NIELLON 1 ^{er} cru « Les Vergers » CHASSAGNE-MONTRACHET	Loup de Méditerranée au radicchio et puntarelle, agrumes d'ici
2007 CHATEAU LES CARMES HAUT-BRION PESSAC-LEOGNAN	Agneau de lait fermier à la cheminée, rougette et petit épeautre
2001 CHATEAU RIEUSSEC SAUTERNES	Fromages frais et affinés
COGNAC MARTELL CORDON BLEU	Soufflé chaud à la mangue et fruits de la passion, sorbet au poivre rose

330 € hors boissons
190 € accord mets et vins
prix net en euro, service compris