

Menu de la 159^{ème} Vente des Vins

Feuilletés Apéritif

Appetizers

∞

Mousseline de Volaille de la Cour d'Armoise,

Légumes Racines Fondants Servis Froids, Bouillon de Volaille ***

Ballotine of Cour d'Armoise's Poultry, Roots Vegetables Cold Served, Poule au Pot Jelly

Dégustation Surprise

∞

Saint Jacques Cuite dans la Cire d'Abeille,

Feuilleté et Marmelade de Cardons Épineux d'Arnaud Lasserre

Scallops Poached in Honey Wax, Cardoon from Arnaud Lasserre in Puf Pastry and Marmelade

Chablis 1er Cru Fourchaume Domaine Durup 2018

∞

Ombre Chevalier, Tapenade d'Olives Manzanilla,

Cèpes du Morvan Rôtis et en Infusion ***

Char Lake Fish, Tapenade of Manzanilla Olive,

Cepe Mushroom Roasted and Velouté

Pernand Vergelesses 1er Cru en Caradeux Domaine Jaffelin 2015

∞

Noix de Carré de Veau du Limousin, Viennoise de Tanaïsie et Coriandre,

Macaronis au Condiment de Courge et Butternut ***

Square of Limousin's Veal, Tansy and Coriander Viennoise,

Macaroni Seasoned with Butternut and Squash

Maranges Vieilles Vignes Domaine Girardin 2015

∞

Crèmeux de Brillat-Savarin Frais, Gelée et Caramel de Tomates Vertes

Creamy Fresh Brillat-Savarin, Jelly and Caramel of Green Tomato

Bourgogne Chardonnay Secret de Famille Domaine Bichot 2014

∞

Choco Chartreuse

Chartreuse and Chocolate

∞

Mousse de Fromage Blanc, Agrumes du Mas Bachès

Cottage Cheese Foam, Mas Bachès's Citrus

Muscat-de-Beaumes de Venise Domaine Durban 2016

100 Euros ou 170 Euros avec l'accord mets et vins

100 Euros or 170 Euros with the wines pairing