

# Menu de la 157<sup>ème</sup> Vente des Vins

Feuilletés Apéritif

∞

Cardon Épineux d'Arnaud Lasserre,  
Foie Gras Coloré et Truffes de Bourgogne  
Bourgogne Aligoté les Corcelles Domaine Moissenet 2014

∞

Noix de Coquille Saint Jacques,  
Oignons Rouges Caramélisés et Jus Réduit aux Aromates  
Dégustation à l'aveugle

∞

Lieu Jaune de Ligne Rôti, Cerfeuil Tubéreux Fumé,  
Choux Lacto Fermentés aux Épices  
Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> cru les Referts Domaine Terres de Velle 2013

∞

Pièce de Bœuf Rôtie, Trompettes de la Mort,  
Viennoise de Persil et Condiment Capucine  
Ladoix 1<sup>er</sup> cru les Basses Mourottes G.Ravaut 2014

∞

Brillat-Savarin Frais et Confiture de Tomates  
Ventoux Mégaphone Brunier 2012

∞

Madeleine Agrumes de Michel et Bénédicte Bachès

∞

Poire Conférence de Monsieur Noël, Ganache Légère de Chocolat Fumé,  
Cannelloni au Sureau

Ratafia de Bourgogne Domaine Thevenot le Brun

90 Euros Net hors boissons

160 Euros avec l'accord mets et vins