

Menu de la 158^{ème} Vente des Vins

Feuilletés Apéritif

∞

Carpaccio de Saint-Jacques de la Baie de Morlay,
Marmelade d'Agrumes de Monsieur Bachès
Condiment Ail noir et Noix

Coteau du Giennois Dom de Villargeau 2017

∞

Foie Gras de Canard Coloré, Cèpes du Morvan Confits
Chorizo et Purée de Panais Fumés

Maranges V.Girardin 2015

∞

Daurade Royale Rôtie, Brocolis,
Lard Made in Beaune Premières Truffes Mélanosporum

Chablis 1^{er} cru Fourchaume J.Durup 2017

∞

Paleron de Bœuf Grillé, Millefeuilles de Pommes de Terre
Brillat-Savarin Frais, Genièvre et Poivre Vert

Ladoix 1^{er} cru les Basses Mourottes G.Ravaut 2014

∞

Mousse d'Époisses et Croustillant de Pain d'Épices

Viré-Clessé Quintaine R.Michel 2015

∞

Limonade aux Agrumes

∞

Tarte Soufflée au Chocolat,
Marmelade de Mûres Sauvages, Granité au Vin Chaud

Dégustation à l'aveugle

100 Euros le menu complet

170 Euros le menu complet avec l'accord mets et vins