Menu

• HORS D'OEUVRE TIÈDE •
Saint-Jacques bretonnes pêchées à la drague et rôties au jambon cr
Emulsion de Cresson, quelques feuilles d'hiver, tuile de sarrasin.
*
• ROT & GARNITURE •
Suprême de Pintade de la Ferme de Luteau, Châtaignes et
Chou Kale, Potimarron, Sauce parfumée à la Truffe.
*
• FROMAGE •
Assortiment de fromages affinés de France :
de vache, pâte pressée de vache, fromage de chèvre,
Mesclun et émulsion aux herbes.
*
• DESSERT •
Inspiration Versailles.
*
• CAVE •
, Chiroubles, médaille d'or 2015,
-victoire, domaine terre de mistral, 2016
eux mers, château Guillot 2016.
*

Dîner assis au Pavillon de Musique de la Comtesse du Barry

Décembre 2017