



*Cuvée Nicole Moncuit VV 1996
Pierre Moncuit
Champagne*

*Château Smith-Haut-Lafitte 2002
Blanc
Pessac Léognan*

*Château Figeac 1990
1^{er} grand cru classé
Saint-Emilion*

*Château de Beaucastel 2000
Châteauneuf-Du-Pape
Vallée du Rhône*

*Château Doisy Daëne 2003
2^{ème} cru classé
Barsac*



Trois amuses bouche

*Le homard de Bretagne rôti au beurre ½ sel,
un crémeux minute de vermicelles,
infusion de carapaces à l'estragon et palet de colrave*

*Le filet de veau cuit à basse température,
croquette fondante aux champignons,
céleri en déclinaison et jus à la truffe Mélanosporum*

*Bœuf Black Angus,
pommes grenailles gratinées
et ravioles de daube, un jus de braisage*

*Une déclinaison autour des agrumes,
oranges, citrons, mandarines et yuzu*

