



*Dom Ruinart 1990
Blanc de Blancs
Champagne*

*Clos Sainte Hune 1998
Riesling
Domaine Trimbach
Alsace*

*Château Clinet 2001
Pomerol
Bordeaux*

*Château de Beaucastel 1999
Châteauneuf-du-Pape
Vallée du Rhône*

*Château Simon 1975
Crème de Tête
Sauternes
Bordeaux*



Amuse bouche

*Le saumon d'Ecosse Label Rouge en plusieurs préparations,
mini blinis à la noisette de pana cotta citron caviar,
crème ciboulette*

*Un risotto à ma façon aux truffes Mélanusporum,
poêlée de Saint-Jacques de Normandie et son jus rôti*

*Le pigeon des Vosges élevé au grain de chez Monsieur Thierry
Laurent, entièrement désossée,
un craquant de crevettes bio et purée de noisette,
une poêlée de champignons des bois et une sauce façon salmis*

*Un beignet de fressinettes flambées sur une crème au rhum,
Une glace vanille de Papouasie*

