



*Champagne Brut millésimé 1999
Pierre Moncuit
Champagne*

*Puligny-Montrachet 2005
1^{er} Cru « Les Folatières »
Domaine Vincent Girardin
Bourgogne*

*Château L'Evangile 1996
Pomerol
Bordeaux*

*Château Margaux 1988
1^{er} Cru Classé
Margaux
Bordeaux*

*Riesling du Silberberg 2001
Sélection de Grains Nobles
Domaine Koeberlé-Kreyer
Alsace*



Amuse bouche

*Le carpaccio et le tartare de Saint-Jacques normandes
mariés au céleri et à la truffe Mélanosporum,
une vinaigrette d'échalotes confites plusieurs heures*

*Filet de rumsteak Wagyu et ravioles de champignons,
une écume de champignons et jus court lié au foie gras*

Le lièvre à la royale version 2011

*Une tarte crousti fondante au citron
et son sorbet meringué*

