



*Crémant Brut
Domaine Alice Hartmann
Wormeldange*

*Rare Vintage Rosé 1985
Veuve Clicquot
Champagne*

*Château Lafleur-Pétrus 1998
Pomerol
Bordeaux*

*Château Mouton-Rothschild 1994
1^{er} Cru Classé
Pauillac
Bordeaux*

*Porto 1988
Burmester*



Amuse bouche aux soins du Chef

*Frivolités de saumon d'Écosse au tartare de bar,
quelques herbes*

*Aiguillette de canard de Challans farcie sous la
peau aux olives Taggiache*

*Filet de bœuf du Limousin rôti, samossas aux
griottes, jus au poivre sauvage de Voastsiperifery*

*Soufflé chaud au chocolat noir, orange confite
et glace au basilic*

