



*Crémant Brut  
Alice Hartmann  
Wormeldange*

*Chassagne-Montrachet 2005  
1er Cru « Clos de la Truffière »  
Domaine Vincent Girardin  
Bourgogne*

*Pavillon Rouge 2005  
du Château Margaux  
Margaux  
Bordeaux*

*Côte Rôtie 2005  
Domaine René Rostaing  
Vallée du Rhône*

*Symphonie de Novembre 2006  
Domaine Cauhapé  
Jurançon*



*Amuse-bouche*

*Omble Chevalier poché au fenouil et safran,  
Risotto de seiche*

*Piccata de veau « Peter's farm », poêlée de cèpes,  
purée de pommes de terre grand-mère, gâteau de  
légumes*

*Filet de biche au miel, chutney à la mangue,  
échalotes caramélisées*

*Tarte tatin et crème glacée aux graines de vanille  
bourbon,  
Fruits rouges et crème anglaise*

