



*Ruinart Brut
Champagne*

*Riesling « Clos-Sainte-Hune » 2000
Domaine Trimbach
Alsace*

*Château Lafleur 2006
Pomerol*

*Château Lafleur 1959
Pomerol*

*Château Lafleur 1950
Pomerol*

*Château Gilette 1959 « Crème de Tête »
1^{er} Cru Classé
Sauternes*



*Foie de canard poché au Porto, iceberg vinaigrette piment-miel
Tarama de crevettes grises, guacamole
Huître grillée, fondue de poireaux aux amandes*

*Sur un râpée de choux-fleurs aux jeunes oignons et huile
d'olives vertes, un carpaccio de Saint-Jacques à la fleur de sel,
sorbet pickless*

*Filet de bœuf du pays cuit sur un lit de gros sel,
Gaufre de pommes de terre,
Echalote confite, sabayon au vin rouge et huile d'olives*

*Gigot d'agneau de lait Français longuement confit,
Râpée de truffes, quenelle de ratatouille et aligot de Beaufort*

*La poitrine de pigeonneau rôtie sous le grill,
Jus de carcasse infusé au café,
Rondelles de navets déglacées au whisky blended
La cuisse confite au parmentier*

*La salade d'agrumes mentholée,
Zestes confits et truffade chocolat amer*

