



*Bollinger Spéciale Cuvée  
Champagne*

*Cigalus blanc 2007  
Domaine Cigalus  
Languedoc-Roussillon*

*Pavillon Rouge 2000  
du Château Margaux  
Bordeaux*

*Château Sociando-Mallet 1990  
Haut-Médoc  
Bordeaux*

*Noblesse du Temps 2005  
Domaine Cauhapé  
Jurançon*



*Petite langoustine bretonne poêlée,  
Guacamole épicé, escalope de foie d'oie poêlée,  
petite salade de racines marinées,  
crème au Parmesan Reggiano*

*Le filet de gros turbot breton rôti à l'huile d'olive,  
asperges blanches persillées aux éclats de noisettes et  
miettes de pain, jus de ratatouille niçoise*

*Filet d'agneau des Pyrénées clouté au lard de Colonna,  
Pommes de terre Charlottes grillées et confites au jus brun,  
Jeunes haricots verts au beurre et jus de thym*

*Le carré de cochon Pata Negra Iberico rôti au four,  
Tatin de pied de porc, ragout de haricots coco aux lardons*

*La pomme Golden confite 8 heures en terrine à feu doux,  
Sorbet Granny-Smith et biscuit croquant*

