

MENU

Dégustation

AMUSE BOUCHE

Veuve Clicquot Carte Jaune Brut

ENTRÉE

Caviar Oscietre, Concombre et aneth

La Grande Dame Blanc

2018

POISSON

Turbot nacré, coquillages et beurre blanc au vin jaune

La Grande Dame Blanc

2015

VOLAILLE

Volaille de La Ferme de la Galinette, cœur de laitue et confit de fruits noirs

La Grande Dame Rosé

2018

PRÉPARATION FROMAGÈRE

Le retour de la bergerie (autour du fromage de chèvre et du figon)

Vintage Blanc

2015

DESSERT

L'Ecorce de Chocolat et sorbet framboise

Vintage Rosé

2015

MENU

Tasting

AMUSE BOUCHE

Veuve Clicquot Carte Jaune Brut

STARTER

Ossetra caviar, cucumber and dill

La Grande Dame Blanc

2018

FISH

Gently cooked turbot, shellfish and yellow wine beurre blanc

La Grande Dame Blanc

2015

POULTRY

Poultry from La Ferme de la Galinette, lettuce heart and black fruit confit

La Grande Dame Rosé

2018

CHEESE COURSE

Return from the sheepfold (goat cheese and figon)

Vintage Blanc

2015

DESSERT

Chocolate bark and raspberry sorbet

Vintage Rosé

2015