

Le Dégustation

Menu 7 services

Laissez-vous séduire par les découvertes culinaires
d'un souper aux saveurs du terroir.

— Mise en bouche —

Bouchée d'inspiration de la brigade

Harmonie met & vin :

Morbleu, rhum épicé
Distillerie Mariana
Trois-Rivières (30 ml)

— Entrée froide —

Carpaccio de bœuf
betteraves chiogga, mascarpone,
câpres et échalotes grises,
vinaigrette à la moutarde

Harmonie met & vin :

Entre-Deux-Mers, Château Tuilerie du Puy, 2019
Regaud – France (150 ml)

— Entrée chaude —

Feuilleté de champignons
à l'ail noir bio, asperges et
sauce crémeuse à la truffe et ciboulette

Harmonie met & vin :

Beaujolais-Villages Blanc, Chardonnay, 2021
Domaine Gry-Sablon – France (150 ml)

Pause

Granité

sorbet au moût de pomme pétillant

Principal

Jarret d'agneau braisé

polenta aux canneberges, érable et romarin,
carottes nantaises, jus réduit au Xérès

Harmonie met & vin :

Bordeaux, Haut-Médoc, Grand Cru Classé,
Château La Lagune, 2009 – France (150 ml)

Salade

Fines laitues aux figues,
poires, bleu Ermite et pacanes torréfiées,
vinaigrette balsamique

Dessert

Délice aux pommes

Tarte Tatin traditionnelle

Harmonie met & vin :

Sauternes, Carmes de Rieussec, 2015
Second de Château Rieussec – France (60 ml)

Prévoir environ 3 heures pour le service de ce menu.

88. par personne | Suppl. de 30. en forfait

60. par personne | Harmonie mets & vins