

Fiesta

MENU

Coupe de champagne
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune

Croqueta à la truffe

Langoustines
cuites au bouillon Tom Kha Kai, huile parfumée
ou
Déclinaison de betteraves
vinaigrette sirop d'érable et café, kasha soufflé

Filet de canette, jus aux épices
mousseline de patate douce au miso, girolles
ou
Ravioles de potimarron et morilles
espuma de parmesan, noisettes

Pavlova parfumée à la noix de coco
kaki, masala chai

VINS

15cl-25cl-75cl

Blanc

Chardonnay, *domaine Romuald Petit, Bourgogne* 9€ - 15€ - 45€
Pouilly Fumé, *Sébastien Treuillet, Loire* 9,5€ - 16€ - 48€
Pernand Vergelesses, *domaine Bruno Clair, Bourgogne* 75cl - 115€
Sauternes, *Château Raymond Lafon, Bordeaux* 68€

Rouge

Cuvée Taparas, *Côtes du Rhône, Cave d'Estezargues* 7€ - 12€ - 36€
Saint Nicolas de Bourgueil, *Domaine Quarteron, Loire* 12€ - 19€ - 56€
Gigondas, *domaine Cros de la mûre, Rhône* 72€

Rosé

Minuty Prestige, *AOP Côtes de Provence* 9€ - 15€ - 45€

Champagne

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune 12cl: 15€ - 75cl: 95€
