

MENU



Terrina di porri e scampi, vinaigrette allo
Champagne

Champagne Brut Vintage, 2008, Thienot

Torcione di foie gras, mele all' Armagnac

Gewurztraminer Vendage Tardive 1998, Leon Beyer

Petto d'anatra, carote e pain d'epices

Cadillac - Côte de Bordeaux Chateau de Riacaud 2011

Selezione di formaggi

Rivesaltes 1970 (Vin Doux Naturel), Château Las Collas

Ile flottante di ananas e zafferano

*Jurançon Moelleux AOC "Noblesse du temps" 2001, Domaine
Cauhapé*

euro 120