



TROU AUX BICHES
BEACHCOMBER

Vignobles Dauriac avec Christian Dauriac

Prix par personne (incluant les vins) Rs 3,900

APÉRITIF & CANAPÉS

*Vin rosé d'Afrique du Sud, Assemblage Rosé,
Marianne Rosé, 2022.*

APÉRITIF & CANAPÉS

*South African Rosé Wine, Rosé Blend,
Marianne Rosé, 2022.*

GOUTTIÈRE DE PARMESAN À LA TRUFFE

*Vin blanc d'Afrique du Sud, Sauvignon Blanc,
Marianne Sauvignon Blanc, 2022.*

PARMESAN SHELL WITH TRUFFLE

*South African White Wine, Sauvignon Blanc,
Marianne Sauvignon Blanc, 2022.*

**FINES TRANCHES DE LANGOUSTE
NACRÉE AUX SÉSAMES**

*Vin blanc d'Afrique du Sud, Sauvignon Blanc,
Marianne Sauvignon Blanc, 2022.*

**THIN SLICES OF LOBSTER
GLAZED WITH SESAME**

*South African White Wine, Sauvignon Blanc,
Marianne Sauvignon Blanc, 2022.*

**CROUSTILLANT DE BOEUF BLACK ANGUS,
SAUGE & MOUTARDE À L'ANCIENNE**

*Vin rouge de France, AOP Saint-Emilion Grand Cru,
Château Montlisse, 2016.*

**CRISPY BLACK ANGUS BEEF,
SAGE & WHOLEGRAIN MUSTARD**

*French Red Wine, AOP Saint-Emilion Grand Cru,
Château Montlisse, 2016.*

FROMAGES AFFINÉS

*Vin rouge de France, AOP Saint-Emilion Grand Cru,
Château Destieux, 2015.*

MATURED CHEESES

*French Red Wine, AOP Saint-Emilion Grand Cru,
Château Destieux, 2015.*

MIGNARDISES

DELICACIES

Le
CONNOISSEUR
BY OXENHAM