

Menu



Cocktail

Mini toast au fromage brie et confiture de fruit rouge
Marlin fumé et chutney de mangue
Samoossa de légumes
Croustillant de calamar

Cocktail

Mini toasts with brie cheese and red fruit jam
Smoked marlin with mango chutney
Vegetable samosas
Crispy calamari

Menu Accord Mets et Vins

Food and Wine Pairing Menu

Amuse Bouche

Terrine de poulet fumée et fillet d'orange caramélisé aux baies roses

Saurette Saint-Émilion 2020

Appetizers

Smoked chicken terrine with caramelized orange fillet and pink peppercorns

Saurette Saint-Émilion 2020

Entrée

Tartare de saumon et de thon rouge,
Croustillant de foie gras aux cheveux d'anges,
Gelée au vin rouge et micro herbes

Château Lideyre Côtes de Castillon 2016

Starter

Salmon and tuna tartare,
Crispy foie gras and angel hair,
Red wine gelée with microgreens

Château Lideyre Côtes de Castillon 2016

Premier plat

Magret de canard aux figues et purée de butternut

Château du Val d'Or Rouge Saint Émilion 2021

First plate

Duck breast with figs and butternut purée

Château du Val d'Or Rouge Saint Émilion 2021

Plat principal

Souris d'agneau braise 3 heures, petits légumes sautés à l'ail,
Ecrasé de pomme de terre à la l'huile de truffe et jus de cuisson

Château du Paradis Saint-Émilion Grand Cru 2016

Main Course

Braised lamb shank (3 hours) with sautéed baby vegetables,
Mashed potatoes with truffle oil and cooking jus

Château du Paradis Saint-Émilion Grand Cru 2016

Dessert

Pana cotta au combava et sa gelée aux fruits rouges

Rhum Bougainville VSOP

Dessert

Kaffir lime panna cotta with red fruit gellée

Rhum Bougainville VSOP

