



KORAIL ROUGE

AMUSE BOUCHE

Tomate cerise farçie à la Mozzarella sur toast et ses perles de balsamique.

Bellingham, Homestead Chenin Blanc, 2021
Bellingham, Homestead Sauvignon Blanc, 2022

PLAT FROID

Carpaccio de Noix de Saint Jacques à la passion, crevette rose, salade de jeunes pousses et radis, chutney d'ananas au curcuma, perles de Yuzu et pointe de crème de balsamique.

Bellingham, The Bernard Series, Old Vine Chenin Blanc, 2021

PLAT CHAUD

Salmi de cerf roulé dans sa crêpe à la coriandre et accompagné de pickles de sourane et piment vert.

Bellingham, The Bernard Series, Hand-picked Viognier, 2020

PLATS PRINCIPAUX

Magret de canard caramélisé au miel et sa purée de patate douce, servi avec ses jeunes pâtisseries, accompagné d'une sauce épicée de tamarin aux piments secs et poivre de baie rose.

Bellingham, The Bernard Series, Basket Press Syrah, 2018

&

Médaille de bœuf et son foie gras de canard poêlé, accompagné de champignons cèpes, sauce romarin et ses jeunes mâches marinées.

Bellingham, The Bernard Series, Small Barrel S.M.V, 2019

DESSERT

Brownie au chocolat noir amer et son coulis de fruits de bois et framboise

Bellingham, The Bernard Series Bush Vine Pinotage, 2018

Le
CONNOISSEUR
BY OXENHAM

BELLINGHAM
FOUNDED IN 1693