



2003 / CHAMPAGNE ROSÉ - Cuvée Louise - Pommery

// VINS BLANCS **WHITE WINES** //

2016 / CONDRIEU  
Rouelle-Midi - Lionel Faury

2015 / PULIGNY-MONTRACHET  
Clos du Vieux Château - François Carillon

// VIN ROUGE **RED WINE** //

2013 / SAINT-JULIEN - Cuvée Colbert  
Château Ducru-Beaucaillou *servi en double magnum*

// VINS DE DESSERT //

PORTO TAWNY 10 ANS  
Sao Pedro

//// // Dîner du mercredi 14 Février 2018 // // ////

Délicat velouté Parmentier, truffe noire  
**Delicate Parmentier-style velouté, black truffle**

// //

Foie gras de canard confit, condiment fruits secs  
**Confit duck foie gras, dried fruit condiment**

// // /

Premières asperges vertes de Provence servies tièdes,  
sauce mousseline au vin jaune  
**Warm first green asparagus from Provence,  
vin jaune mousseline sauce**

// // /

Tronçon de turbot au naturel, caviar gold  
**Turbot and gold caviar**

// // /

Côte de veau au sautoir, légumes de saison, vrai jus  
**Seared veal chop, seasonal vegetables, cooking jus**

// // /

Vacherin contemporain aux agrumes  
**Citrus contemporary vacherin**

// // /

Soufflé au chocolat de notre Manufacture  
**Chocolate soufflé**