

WINE DINNER

May 23, 2025

SHELLFISH

Poached shellfish, marinated heirloom tomatoes from
Maison Agriz, pickled samphire

Château du Moulin à vent, Roc des Boutires « Grange Murger » 2020

TUNA & VEAL

Bluefin tuna crudo, veal vitello and toasted almonds,
herb mayonnaise, croutons

Château du Moulin à vent, Champ de Cour, 2022

VEAL

Roasted veal fillet, rolled Anna potato, baby carrot, rich jus

Château du Moulin à vent, Champ de Cour, 2015

CHEESE

Comté cream, toasted ficelle bread from Maison Pozzoli, condiment

Château du Moulin à vent, Champ de Cour, 2020

RED BERRIES

Red Berry Medley Delight

Emeline de Sloovere, Psyché, Extra Brut

