

WINE DINNER

Jeudi 26 février 2026

SARRASIN & ŒUFS DE BROCHET

Croquant de sarrasin, crème montée aux œufs de brochet fumés, gel citron

PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE

Pâté en croûte de volaille, Macvin et morilles, sucrine grillée, vinaigrette au vin blanc

Saint-Véran, Domaine du Roc des Boutires, 2023

CARRELET

Carrelet grillé au beurre noisette, panais rôti et noisettes torréfiées, condiment herbacé

Pouilly-Fuissé 1er Cru, Domaine du Roc des Boutires « Aux Bouthières » 2020

JOUE DE PORC CONFITE

Joue de porc confite, mousseline de pommes de terre, jus de viande au vadouvan, pickles d'échalote au vinaigre de cidre

Moulin-à-Vent, Château du Moulin à Vent "Clos de Londres", 2009

CÔTE D'AGNEAU

Côte d'agneau rosée, mini-légumes glacés au Noilly Prat, sauces herbacées

Moulin-à-Vent, Château du Moulin à Vent "La Rochelle", 2016

VANILLE & PISTACHE

Sablé breton à la vanille, praliné pistache, confit de cassis, gel à l'aneth, crème légère et sauce à la vanille de Tahiti



WINE DINNER

Thursday, 26 February 2026

SARRASIN & ŒUFS DE BROCHET

Buckwheat crunch, whipped cream with smoked pike eggs, lemon gel

PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE

Chicken pâté en croûte, Macvin and morel mushrooms, grilled sucrine lettuce, wine vinaigrette

Saint-Véran, Domaine du Roc des Boutires, 2023

CARRELET

Grilled plaice with brown butter, roasted parsnips and roasted hazelnuts, herb condiment

Pouilly-Fuissé 1er Cru, Domaine du Roc des Boutires « Aux Bouthières » 2020

JOUE DE PORC CONFITE

Confit pork cheek, potato mousseline, vadouvan meat jus, shallot pickles in cider vinegar

Moulin-à-Vent, Château du Moulin à Vent “Clos de Londres”, 2009

CÔTE D’AGNEAU

Pink lamb chops, mini vegetables glazed with Noilly Prat, herb sauces

Moulin-à-Vent, Château du Moulin à Vent “La Rochelle”, 2016

VANILLE & PISTACHE

Breton shortbread with vanilla, pistachio praline, blackcurrant confit, dill gel, light cream and Tahitian vanilla sauce

