

WINE DINNER

Jeudi 11 Décembre 2025

SAINT-JACQUES

Saint-Jacques confites au beurre fumé, brunoise de pomelo et radis noir, crème d'Étrez, gel de pamplemousse rôti au thym, kasha soufflé

Barons de Rothschild, Blanc de Blancs

OURSIN

Langue d'oursins, clémentine en différentes textures, émulsion miso, huile d'aneth et chips de riz

Barons de Rothschild, Brut Nature

HOMARD

Demi-homard grillé, laqué au beurre de carapace, mousseline de panais à la tonka, chips de panais, sauce homardine au vinaigre de kalamansi, gel fenouil-cerfeuil

Barons de Rothschild, Triptyque 2019

FROMAGE

Pain de seigle grillé, salicornes sautées au beurre noisette, espuma de camembert de Normandie IGP

Barons de Rothschild, Triptyque 2019

CITRON

Crèmeux au citron, financier citron vert, granité au gin, suprême de pamplemousse, perle de gin au citron caviar et meringue acidulée

Barons de Rothschild, Rosé

