

# 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

