



Chapitre 1

AMUSE-BOUCHES

Tartare de légumes – radis melon – chèvre doux

Gravlax d'omble chevalier – fromage
à la crème à l'ail noir – caviar d'esturgeon

Pétoncle 'crème brûlée' – aioli à la coriandre et lime

Croquette de canard – moutarde – livèche

Champagne : Bollinger Spécial Cuvée Brut

*Le champagne, désormais associé à la noblesse et à la royauté, à été
créé par hasard. La pression dans la bouteille l'a amené à être appelé
"le vin du diable" car les bouteilles explosaient ou les bouchons sautaient.*





Chapter 1

APETIZERS

Vegetable tartare – watermelon radish – goat cheese

Cured artichoke – cream cheese – black garlic – sturgeon caviar

Colonial scallops - lime and cilantro aioli

Duck croquette - mustard – lovage

Champagne: Bollinger Spécial Cuvée Brut

Champagne, now associated with nobility and royalty, was created accidentally. The pressure in the bottle led it to be called "the devil's wine" as bottles exploded or corks popped.





Chapitre 2

SOUPE

Potage de courge doubeurre caramélisée

huile et graines de citrouille

Pain de maïs

Xérès : Valdespino Coliseo Amontillado VORS

Xérès et potage, c'est comme Roméo & Juliette. Vieillis dans une série de fûts appelés soleras et portant le cachet aromatique des noix grillées.

Se marient à merveille avec des soupes intenses et riches.





Chapter 2

SOUP

Caramelized butternut squash soup

pumpkin seed and oil

Cornbread

Sherry: Valdespino Coliseo Amontillado VORS

Sherry and soup are like Romeo & Juliet. The Oloroso Sherry's are aged in a series of tiered barrels called soleras and usually carry the aromatic stamp of roasted walnuts. As such, they pair beautifully with intense, rich soups.





Chapitre 3

SALADE

Salade de betteraves

jambon ibérique

poudre de champignons umami

Scone doré

Vin blanc : Heyl Zu Herrnsheim

Brudersberg Riesling 2005, 2007

*Bien équilibré avec des arômes tertiaires
qui apparaissent lors du vieillissement.*





Chapter 3

SALAD

Beetroot salad

Iberian ham

umami mushroom powder

Golden scone

White wine: Heyl Zu Herrnsheim

Brudersberg Riesling 2005, 2007

*Well balanced with tertiary aromas
that develop during the aging process.*





Chapitre 4

TROU NORMAND

Crème glacée de Grana Padano

tartare de tomates ancestrales - basilic





Chapter 4

NORMAN HOLE

Grana Padano ice cream

heirloom tomato tartare - basil





Chapitre 5

POISSON

Acras de dorade coryphène – mi-cuit de morue– hollandaise

Céleri-rave à l'encre de seiche – salicorne – fleur comestible

Vin blanc : Von Winning Grainhübel Riesling GG 2017

Raisins provenant exclusivement de parcelles désignées.

Fermentation spontanée en barriques de 500L,

élevage sur lies pendant 18 mois.





Chapter 5

FISH

Accras de mahi-mahi – cod mi cuit – hollandaise

Cerleriac with cuttlefish ink– sea asparagus – edible flower

White wine: Von Winning Grainhübel Riesling GG 2018

Grapes exclusively from designated parcels.

Spontaneous fermentation in 500L barrels, l

eft on the gross lees for 18 months.





Chapitre 6

VIANDE

Pastrami de boeuf - graines de moutarde - patates pilées anti-santé

Rouleau de courgette - oignon cipollini - choux de Bruxelles

Réduction balsamique à la truffe

Vin rouge : Mayacamas Cabernet Sauvignon 2011

Mayacamas est un vignoble californien légendaire depuis 1889

Vieillissement en fût de chêne neutre garantissant

que le style du vin reste frais, vibrant et pur.





Chapter 6

MEAT

Beef pastrami – mustard seeds – pomme purée

Zucchini roll – cipollini onion – Brussels sprout

Truffle balsamic glaze

Red wine: Mayacamas Cabernet Sauvignon 2011

Mayacamas has been a source of legendary California wine since 1889! Aging in neutral oak, ensuring the style of the finished wine remains fresh, vibrant and pure.





Chapitre 7

DESSERT

Loukoumades

miel – sésame – figue





Chapter 7

DESSERT

Loukoumades

honey – sesame - fig

