

"Les Exceptionnelles"

HUÎTRE RENVERSÉE – perles

CAVIAR D'ESTURGEON – crème fraîche

FOIE GRAS – aronia – armagnac – sel d'hibiscus

THON BLUEFIN – melon – balsamique vieilli de Modène

WAGYU (Qc) – sureau – vinaigre de Champagne

CANARD – truffe noire – crinière de lion

JAMBON IBÉRIQUE – romaine – anchois

OURSIN – Paccheri di Gragnano – ail d'éléphant – piment d'Espelette

ONGLET – béarnaise – succotash

Bouchées sucrées Calibré

“ Les Accords”

CHAMPAGNE

Bollinger, R.D. 2008

Un champagne d’exception, complexe et raffiné, aux bulles fines et persistantes

BLANC

Domaine de la Tour, Chablis 1^{er} cru

Minéralité ciselée et fraîcheur élégante typiques des grands terroirs de Chablis

ROUGE

Collares, Reserva Tinto 1969

Vin rare et historique, aux arômes évolués de cerise confite et de terre humide

BLANC

Von Winning, Kirchenstück GG 2019

Un Riesling majestueux, puissant et précis, à la finale longue et vibrante

ROUGE

Don Melchior, Puente Alto 2020

Icône chilienne, riche et structuré, aux notes profondes de cassis et de cacao

DIGESTIF

Coteau St-Paul, Mistelle Renard Du Verger

Vieillie en fût de chêne pendant 5 ans, une douceur liquoreuse aux accents de pomme mûre et de miel doré