

Menu dégustation avec accord vins et champagne

Champagne Henriot Blanc de Blancs (Reims)
Crème d'amande et langoustine avec caviar

Imagine, Casa Auvinyà, Andorra (Albariño, Pinot gris)
Œuf biologique 1900, purée de pommes de terre et crème de champignons de saison

Gran Vino Pazo de Barrantes, D.O. Rías Baixas (Albariño)
Homard dans son jus avec oignon doux et poivron du Piquillo

Grand Regnard Chablis, A.O.C. Bourgogne. (Chardonnay)
Bar au grill avec crème de poireau, purée d'asperges vertes et purée d'aubergine

Mas La Plana, Família Torres, D.O. Penedès (Cabernet Sauvignon)
Filet d'Angus à la truffe d'été et crème d'asperges blanches fumées

Tokaj Oremus 5 Puttonyos, Bodegas Oremus (Vega Sicilia) (Furmint, H.rslevelü, Sárgamuskotaly)
Faux champignon au caramel et chocolat farci de framboises et fraises