

NOTRE SÉLECTION DE DÎNERS ÉTOILÉS AUX VINS RARES

« Une journée sans vin est une journée sans soleil »



Avec notre grand collectionneur de vins anciens, nous composons votre dîner en collaboration avec les plus célèbres chefs triplement étoilés Michelin de Paris. Pour n'en citer que quelques-uns: Yannick Alléno, Guy Savoy et Eric Fréchon, sans oublier, Christian Le Squer et Alain Pégouret.

Menu « Délices forestiers »

Mets

Laissez-vous transporter par le raffinement des parfums de divers amuse-bouche : la fraîcheur de salsifis et de noisettes confits accompagnée d'un jus de cresson ; le caractère d'un fromage de tête et de foie gras de canard et plongez dans les senteurs de Coquilles Saint-Jacques panées assorties à des navets étuvés au beurre d'algues présentées dans une sauce à la truffe blanche.

Poursuivez ensuite votre dégustation par une soupe d'artichaut finement apprêtée à la truffe noire accompagnée d'une légère brioche feuilletée parfumée aux champignons.

Notre chef ravira vos sens par son ragoût de lentilles aux truffes, son Rouget Barbet « rôti-farci » à la manière d'un gratin Pigeon, accompagné de ses légumes racines compotés, ainsi que son exquise cuisse de pigeon laquée rehaussée par sa salade aux foies.

Pour finir, abandonnez vos papilles aux saveurs exotiques d'un Stilton.

Vins & Champagnes

Château Pétrus (1976)
 Château Cheval Blanc (1959) et (1970)
 Château Lafaurie Peyraguey (1925)
 Meursault Perrières Comtes Lafon (1992)
 Champagne Dom Pérignon rosé Magnum (1980)
 Château Trotteville (1943)
 Champagne Bollinger Spéciale Cuvée
 Grand Enclos du Château de Cérons (1959)
 Champagne Dom Pérignon (1966)
 Vega Sicilia Unico Reserva Especial (1960), (1962) et (1972)



Menu « Saveurs Marines »

Mets

Ce dîner affole vos papilles d'entrée de bouche, en vous proposant un homard breton accompagné d'un gaspacho et d'avocats agrémentés d'un filet d'huile d'olive. Découvrez ensuite la particularité des saveurs de l'anguille des Sargasses complétée par sa douce purée aromatisée aux cressons de fontaine et d'un bouillon mousseux d'ail de Lautrec.

Laissez-vous séduire par un agneau de lait rôti à la broche, relevé au piment d'Espelette et accompagné par sa salade pastorale, suivi d'un pigeon vendéen, doré au sautoir, finement associé à un mijoté de petits pois et à une tourte de cuisse de grenouilles.

Savourez ensuite les riches parfums d'un assortiment de vieux Comté, de Fourme d'Ambert et de Roquefort.

Pour clore ce dîner sur une touche sucrée, dégustez un sorbet aux agrumes, un quatre quart citron et un sorbet aux fraises gariguettes ainsi que des chocolats et mignardises.

Vins & Champagnes

Château Rausan Ségla Margaux (1924)
Savigny la Dominade Grand Cru Classé Roger Poirier Propriétaire (1953)
Nuits Saint-Georges Leroy (1971)
Gewürztraminer Grande Réserve Jean Bischer (1961)
Château Lafaurie Peyraguey Sauternes (1971)
Château Beychevelle Saint-Julien (1959)
Chablis premier cru les Vaudevey Domaine Laroche (1988)
Chassagne Montrachet rouge, Champy Père & Fils (1945)
Château Guiraud Sauternes (1934)
Arbois (1959)
Champagne Veuve Cliquot Rosé (1985)
Latricières Chambertin Pierre Bourée (1955)





Menu « Cuisine traditionnelle »

Mets

Ce dîner s'ouvre sur un sablé à la menthe et son lit de petits pois de Saint-Rémy de Provence. Il est accompagné par un œuf en neige assaisonné au raifort et ses plaisantes Gougères aux escargots de Poitou-Charentes parfumées au persil, à l'ail des ours et aux noix de cajou.

Laissez-vous ensuite séduire par une entrecôte Charolaise poêlée, sublimée par une sauce aux morilles et ses carottes glacées puis découvrez le charme de belles langoustines de Guilvinec poêlées, accompagnées par des cannellonis farcis aux petits lardons et aux blettes.

Pour les fromages, une sélection particulière de la maison traditionnelle Quatrehomme vous est proposée.

Pour le dessert, abandonnez-vous aux saveurs d'un millefeuille de fraises des Alpilles garni d'une fine crème parfumée d'une touche de basilic, d'un zeste de citron et de poivre de maniguette.

Vins & Champagnes

Château Chalon Jean Bourdy (1934)

Château Figeac (1964) et (1961)

Bourgogne Réserve de la Chèvre Noire Charles d'Aubigny (1934)

Champagne Waris & Chenayer blanc de blancs Avize (1969)

Château Latour (1934)

Château Gruaud Larose (1934)

Corton-Charlemagne Louis Latour (1969)

Chambertin Charles Viénot (1934)

Champagne Gosset Célébris Extra Brut 2002

