DÎNER

SAMEDI 5 DÉCEMBRE 2026

CANAPÉ
Croissants de Vienne et brioche

OILLE
Oille de courge

ENTRÉE
Huître en délicate gelée et caviar Kristal

RÔST
Sole au naturel,
salsifis et beurre blanc à la rose

EAU PARFUMÉE
Élixir thé bergamote

LE FRUIT
Tasse de chocolat à la fleur d'oranger,
brioche dorés, crème peu fouettée

GOURMANDISE
Macarons de notre Manufacture à Paris
Mignardises de Marie-Antoinette

2008 - CHAMPAGNE 1ER CRU
Blanc de blancs – Duval-Leroy

2025 - SANCERRE
Clos du Roy – Pascal Jolivet

2024 - PULIGNY-MONTRACHET
Joseph Pascal

OU

2023 - CHASSAGNE-MONTRACHET
Louis Latour

10 ANS - PORTO
Tawny – Quinta Do Noval