

L Absolu

Menu accord Mets et vins 56 €



Salade Riche

Queues de langoustines , St-Jacques , pleurotes , Foie poêlé

Accompagnée d' un

Irouléguy Blanc du domaine Herri Mina

Vignoble du pays Basque appartenant à

Jean Claude Berrouet

Maitre de chais du Château Pétrus



Filet de bar grillé sur La peau

Sur un bourgogne Aligoté Vieilles vignes (plus de 35 ans)

Elevées sur lie (travaillée) pendant 16 mois

du Domaine de Manuel Olivier



Pigeonneau de Brannens élevé Par Mr Duleau

Désossé Cèpes et foie gras

Harmonisé d' un vin rouge issu d' un cabernet franc

de la région de Saumur (Loire)

Elaboré en biodynamie par

Philippe Gourdon :

L' Affranchi



Bleu d' Auvergne

Un Vins Rouge doux de la région de Cadillac,

issu de Merlot, muté a la Fine Bordeaux :

Le 'Passavant 10 ans' de Jean-Luc Magnac

Se joindra également a votre dessert



Croustillant de Banane