

Offre Spéciale
Instant
ÉTOILÉ

- 1 coupe de champagne Michel Reybier OFFERTE -

MENU
"DÉGUSTATION"

en 8 services

- du lundi au vendredi (déjeuner et dîner), et le samedi et dimanche (dîner) -

280€

par personne

CAVIAR OSCIÈTRE GOLD

Domaine Albert Mann, Alsace Riesling « Cuvée Albert » 2016

ARTICHAUT « MACAU »

Kuheiji « Eau de Désir » Saké Junmai Daiginjo

NOIX DE SAINT JACQUES

Domaine des Roches Neuves Saumur Blanc « L'Insolite » 2017

MAQUEREAU DE BRETAGNE

Domaine Georges Vernay, Condrieu « Les Terrasses de l'Empire » 2016

PIGEON DE RACAN

Michel Reybier, Cos d'Estournel 2002

SÉLECTION DE FROMAGES

Domaine de la Pinte Arbois Blanc 2012

L'ORANGE

Tokaji Aszù 5 puttonyos Domaine Impérial Hétszölö 2001

LE CHOCOLAT

Banyuls Galateo Domaine Coume Del Mas 2017