

Menu 1742

Canapées

Petit Choux with mushrooms
Crème brûlée based of foie gras
Our way of Pissaladière
Fourme d'Ambert with Pensée

Palmer & Co, Brut Reserve NV Champagne, Montagne de Reims
Richard Juhlin, Non-Alcoholic champagne NV, Champagne

Foie gras - Passion fruit - Cotton candy

Rolly Gassmann, Rotleibel de Rorschwihr Pinot Gris 2009, Alsace
Alain Milliat, Jus de Raisin Sauvignon Blanc Vendange Precoce, Sud-Ouest – Gaillac

Grape fruit - Vanilla - Dill

Turbot - Beurre blanc - Roe from Kalix

Santiuorio, Tinci 2016, Campania
Alain Milliat, Jus Rhubarbe, Picardie – Hauts - de - France

Swedish Beef - Asparagus - Truffle

Chateau Chantalouette 2014 Bordeaux
Alain Milliat, Nectar Cassis Noir de Bourgogne, Tain l'Hermitage - Rhône

Coconut - Vanilla - Pineapple

Alfiero Boffa, Moscato d'Asti 2017, Piemonte
Alain Milliat, Jus Mandarine, Ciaculli - Sicilien

Petit Fours

BRASSERIE
..... 1742