

JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE & SON ÉQUIPE

VOUS SOUHAITE UN JOYEUX NOËL



“FLAN” À TOUTE VAPEUR AU FENOUIL  
LANGOUSTINES, COQUES & ÉMULSION CORAILLÉE D’OURSIN AU CURCUMA  
RIESLING RÉSERVE 2016, DOMAINE TRIMBACH

FOIE GRAS DE CANARD CARAMÉLISÉ AU MIEL DE SAPIN, CHÂTAIGNES, TOPINAMBOURS & CROSNES MIJOTÉS  
VOLNAY PREMIER CRU CLOS D’AUDIGNAC 2004, DOMAINE DE LA POUSSE D’OR

NOIX DE SAINT-JACQUES ÉTUVÉES, CRESSON & HUILE DE VANILLE DU MEXIQUE  
HERMITAGE 2017, DOMAINE DU COLOMBIER

BONBON “GIVRÉ” DE GIN PARFUMÉ AUX BAIES DE GENIÈVRE & CONFIT DE MAIN DE BUDDHA

NOISETTES DE CHEVREUIL, MÉLASSE D’ÉPINE VINETTE, BETTERAVE & TROMPETTES DE LA MORT  
SAINT-ÉMILION LE DRAGON DE QUINTUS 2015

PRUNEAUX MI-CONFITS AU THÉ FUMÉ & CRÉMEUX DE ROQUEFORT  
CHAMPAGNE DEUTZ DEMI-SEC 2012

AGRUMES DE CHEZ MONSIEUR BACHES, CERTAINS CONFITS, D’AUTRES EN SEGMENTS,  
SORBET MENTHE-AGRUMES & PETITS GÂTEAUX DE VOYAGE NANTAIS, GLAÇAGE ROYAL  
CLARENDELLE MONBAZILLAC 2015, DOMAINE CLARENCE DILLON

GALET CHOCOLAT TOURNESOL  
PARFAIT GLACÉ AU RIZ & SAUCE CACAO AU VINAIGRE SAKURA, FÈVES DE CACAO CARAMÉLISÉES  
COMMANDARIA SAINT-BARNABAS

MENU À 280€ OU 380€ AVEC ACCORD  
PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS

