

Dîner du sommelier : champagnes Thiénot et vins de la Maison Dourthe,
Sommelier dinner : Thiénot champagnes and Dourthe house wines

En présence du propriétaire, Monsieur Stanislas Thiénot
With the owner Mister Stanislas Thiénot

Menu réalisé par nos chefs Laurent Colin & Jérôme Legras servi par Antonio Fochi & leurs équipes
Menu made by Laurent Colin & Jérôme Legras served by Antonio Fochi & their teams

Dans une suite de l'Hôtel, assortiment de canapés accompagnés de champagne Thiénot blanc brut SA
In the suite room, assortment of canapes with Thiénot brut SA white champagne

Amuse-bouche

Huitres chaudes, sabayon au champagne et fondue de poireaux nouveaux
Warm oysters, champagne sabayon and leeks fondue
champagne Thiénot rosé brut SA

Rouleau de saumon mariné aux agrumes, crème légère à la ciboulette et baie rose
œufs de saumon, chips de vitelotte
Salmon roll marinated with citrus, light cream with chives and pink bay
salmon eggs, vitelotte chips
champagne Thiénot brut rosé SA

Filet de cabillaud en croûte d'amande, fricassée de champignons sauvages, émulsion de crustacés
Cod fillet in almond crust, fricassee of wild mushrooms, crustaceans foam
Château Rahoul millésime 2006, Graves blanc

Sorbet à la prune et son croustillant
Plum sorbet and his crispy

Quasi de veau rôti, pomme darphin, mousseline de panais et jus de veau au poivre de Timut
Veal fillet, darphin potatoes, parsnip muslin and veal sauce with Timut pepper
Château « le Boscq » rouge millésime 2009, cru bourgeois, Saint Estèphe

Stilton, figue rôtie, biscuit anglais « digestive » et cèleri branche
Stilton cheese, roasted fig, english biscuit and celery stick
Château Belgrave rouge millésime 2010 grand cru classé, Haut Médoc

Finger Paris Brest, croustillant à la noisette du Piémont, poire rôtie à la vanille de Madagascar,
caramel mou à la fleur de sel
Finger Paris Brest, crispy of hazelnut from Piémont, roasted pear with Madagascar vanilla, caramel with salt flower
Champagne Thiénot « cuvée Stanislas » millésime 2006 blanc de blancs

Café et mignardises
Coffee and delicates

170€

(P) : Contient du porc / Contains pork (V) : Plat végétarien / Vegetarian dish

N'hésitez pas à nous faire part de vos questions concernant les ingrédients spécifiques contenus dans nos plats.

Merci d'informer notre équipe de service pour toute intolérance ou allergie à prendre en considération lors de la préparation de votre commande.

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform your waiter of any special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your meal

Prix en euros € taxes et service inclus - Prices in euros € taxes and service included