

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