



Soirée Domaine Jean Luc Maldant édition 2017
95 euros par personne vins compris

Amuse bouche :

Salade de corail d'oursin, sanguin et fenouil, espuma de son jus et chips de pain.

Bourgogne Chardonnay Jean-Luc Maldant Blanc 2015

Entrée :

Tartine d'un sashimi de saint jacques, jambon belotta, copeaux d'artichauts et purée de butternut, velouté des bardes, écume de citron, cèpes en crudités.

Bourgogne « Grands Terroirs » Maldant Pauvelot Blanc 2014

Entre plat :

Civet de langoustines en grosse raviole, céleri en deux façons.
Savigny Les Beaune 1er Cru « Les Gravains » Maldant Pauvelot Rouge 2014

Plat :

Râble de lièvre en écaille de figatelli, civet en cromesquis de châtaigne et foie gras, crème de pomme de terre fumée et panais glacé au vin rouge.

Aloxe-Corton Jean-Luc Maldant Rouge 2013 Magnum

Dessert :

Dôme framboise mojito comme une omelette norvégienne
sorbet à l'unisson, tuile croustillante