



CHÂTEAU D'IGÉ, BOURGOGNE BLANC, Domaine d'AZENAY 2016

Dernier né du domaine d'Azenay,
ce vin blanc du Nord du Maconnais nous offre un style frais et digeste.
Il saura mettre en avant le début de votre repas tout en sublimant
chacun des plats grâce à son élégance et sa finesse.

GEVREY CHAMBERTIN « MES 5 TERROIRS », Domaine Denis MORTET 2014

Issu d'un millésime frais et de très bonne qualité,
cet assemblage de cinq parcelles différentes se distingue par son élégance et sa finesse
tout en sublimant la Volaille de Bresse grâce à son aromatique distinguée.

PORTO « TAWNY »

Ce porto est issu d'un élevage au contact de l'air.
Il combine richesse, exubérance et gourmandise
et s'exprime autour d'une gamme aromatique mêlant
les fruits à l'eau de vie aux notes de torréfaction.



Trois petites notes apéritives du Moment
❧
Une Embrouillade de **Grenouilles** « Rana Esculenta » à l'Oseille du Jardin
❧
Le **Rouget Barbet** de nos côtes et la **Langoustine** vivante venue d'Ecosse
dans une Essence marine aux Coquillages
❧
L'éclaté de **Homard Bleu au Savagnin**
un Medley de Ravioles végétales à l'Ail noir et Cannelloni Arlequin coraillé
❧
*L'emblématique **Pouarde de Bresse AOP***
Le Suprême
Sauce Champagne avec des Crêpes Vonnassiennes
et un Bouquet d'Automne
le Foie Blond
en Royale aux Sucrs de Crustacé
❧
Éventail de douceurs
❧
Le **Chocolat** amer « Grand Cru São Tomé »
et un Gianduja marbré aux Fruits du Mendiant
❧
Chocolats Maison

Georges Blanc