



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.



3 petites Notes apéritives du moment

Une Embrouillade de **Grenouilles** « Rana Esculenta » à la Truffe noire

Le **Rouget Barbet** de nos côtes et la **Langoustine** vivante venue d'Écosse
dans une Essence marine aux Coquillages

Multicolore de **Homard Bleu** au Savagnin,
un Medley de Ravioles végétales à l'Ail noir et Cannelloni Arlequin coraillé

L'emblématique **Poularde de Bresse** AOP
Le Suprême
Sauce Champagne avec des Crêpes Vonnassiennes, un Bouquet Maraîcher
et le **Foie Blond** en Royale aux Sucrs du Crustacé

Éventail de petites douceurs

Le **Chocolat** amer « Grand Cru São Tomé »
et un Gianduja Marbré aux Fruits du Mendiant

Georges Blanc