

LES GRANDES TABLÉES

BLANC & SOUS-BOIS

Dîner du 12 Novembre 2026

Quelques Notes Apéritives

autour du Bar à Huîtres et du fameux Oreiller de la Belle Aurore

Champagne, cuvée des Enchanteurs 1995, Maison Henriot



Le **Suprême de Pigeon Bressan de Pierre Eudes**

dans un goûteux Bouillon Forestier,

Raviole des Cuisses au Mendiant

Saumur, Brézé 2018, Domaine Guiberteau



Florentine de Merlan de ligne confit au Beurre d'Étrez,

une Mouclade iodée et fumée au Safran de Bresse

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot, Clos de la Chapelle 2021,

Domaine de la Vougerai



Pithiviers de Chevreuil,

la Poire-William et une Poivrade au Vieux Maury

Clos de la Roche Grand Cru 2009, Domaine Lignier-Michelot



Panache au Village

des accents fumés d'un Whisky aux Algues d'Arcachon

Maury 1985, Mas Amiel

RÉSERVER

450 € tout inclus

Georges Blanc