

L E S V I N S D É G U S T É S

Champagne Jacquesson «Dizy Terres Rouges» 2015

Pessac Léognan Château Smith Haut Lafitte Blanc 2017

Château Grillet 2018

Pauillac 1^{er} Grand Cru classé 2013 Château Latour

Pauillac 1^{er} Grand Cru classé 2007 Château Latour

Pauillac 1^{er} Grand Cru classé 2000 Château Latour

Pauillac 1^{er} Grand Cru classé 1998 Château Latour

Pauillac 1^{er} Grand Cru classé 1996 Château Latour

Pauillac 1^{er} Grand Cru classé 1995 Château Latour

Boisson créative

S O I R É E G R A N D C R U C H Â T E A U L A T O U R

LES PRÉMICES

LA BETTERAVE

en différentes textures
bourgeon de cassis et épicéa

LES BERLINGOTS ©ASP

à la fondue moitié-moitié
consommé d'oignons infusé au sapin Douglas et poivre chartreuse

LA FÉRA DU LAC LÉMAN

confite et grillée à la flamme col rave de notre producteur
rubans d'encornets et bourgeons de sapin
beurre blanc allégé à la bergamote, bâton de réglisse et feuilles d'Hortensia

LE BOEUF D'AQUITAINE MATURÉ

imprégné au Miso à l'ail noir de Bremblens
cardons vaudois farcis à la moelle
béarnaise à la vanille fumée et citron caviar Faustime

LA CÔTE DE CHEVREUIL DE CHASSE

marinée et fumée à la baie de genièvre et racine impéatoire
topinambours rôtis au macis, châtaignes de Fully

L'ETIVAZ AOP DES ALPES VAUDOISES

au naturel et cuisiné
écume légère à l'orge suisse

LE CHOCOLAT GRAND CRU MARACAIBO

imprégné au rhum hors d'âge Alpinist, sobacha croustillant
jus réduit de kombucha au cynorhodon de Bremblens et shiso