

# SOIRÉE MILLÉSIME : AU FIL DE BACH

JEUDI 12 NOVEMBRE 2026

*J.-S. Bach Suite pour violoncelle seul n°3 en do majeur, BWV 1009 Prélude*

Amuses-bouches

*2013 Amour de Deutz*

\*\*\*\*\*

*Allemande*

Homard breton grillé au barbecue japonais laqué à la mandarine,  
raviole de navet, bouillon de têtes au poivre de Timut, gel café

Blue lobster over Japanese charcoal grill glazed with mandarin,  
turnip ravioli, head broth with Timut pepper, coffee gel

*2020 Meursault 1er Cru Charmes, Domaine Ballot-Millot*

\*\*\*\*\*

*Courante*

Tortello de foie gras de canard et artichauts,  
bouillon réduit de topinambour, râpé de truffe blanche

Duck foie gras and artichoke tortello,  
reduced Jerusalem artichoke broth, shaved white truffle

*2020 Coteaux du Loir, L'Effraie, Domaine de Bellivière*

\*\*\*\*\*

*Sarabande*

Côte et filet de chevreuil marinés et fumés aux baies de genévrier,  
chou farci, tartelette aux bolets, sauce grand veneur

Roe deer chop and loin marinated and smoked with juniper berries,  
stuffed cabbage, porcini mushroom tartlet, Grand Veneur sauce

*2009 Saint-Julien, Château Léoville Poyferré*

\*\*\*\*\*

*Bourrée I & II*

Chocolat grand cru, sarrasin soufflé, yuzu

Grand Cru chocolate, puffed buckwheat, yuzu

*10 ans Madère Boal Justino's*

*Gigue*