

Soirée Dégustation

« Maison Medeville »

Dîner du 18 avril - Menu à 140 € boissons comprises

Apéritif Champagne Gonet Medeville, 1^{er} cru, Blanc de Noirs

Croustillant de Langoustines
Confit d'Endives aux Agrumes

Emulsion de Carapace à la Citronnelle

Château Respide Medeville Blanc, GRAVES, 2015

Suprême de Saint Pierre Cuit sur Peau
Fricassée de Légumes Printaniers, Févettes
Réduction Bordelaise Hibiscus

Château Respide Rouge, GRAVES, 2009

Tournedos de Veau Rosé des Pyrénées
Wok Asperges, Petits Pois et Morilles
Emulsion à l'Armagnac

Château des Eyrins, MARGAUX, 2009

Le Vieux Stilton Anglais
Pain Noix et Raisins, Marmelade Figues
Château des Justices, SAUTERNES, 2006

Déclinaison Ananas
Mangue Passion

Château Gillette, SAUTERNES, 1989

Eaux minérales plates et gazeuses et café