

Apéritif

*Huître Gillardeau, voile d'eau de mer, perle de yuzu.
Féra du Léman marinée, riz soufflé, beurre aux agrumes.
Velouté d'orties, pieds de veau.*

Chassagne Montrachet 1^{er} cru Morgeot 2012 François Parent

Mise en bouche

Cèpes Lardés en cocotte, jus de sapin.



*Percbe d'eau douce, purée de chlorophylle, souplesse
d'épilobes, jus d'arêtes.*

Corton Grand Cru blanc 2009 François Parent



*Escargots, bouillon de queue de boeuf, dés de foie
gras, légumes croquants.*

Echezeaux Grand Cru 1995 Anne-Françoise Gros

*Boeuf Wagyu émincé, carottes de couleur fondantes,
sauce au poivre.*

Pommard 1^{er} cru « Pézerolles » 1990 Anne-Françoise Gros



Fromage

Beaufort d'alpage de la vallée de Deux-Nants.

Richebourg Grand cru 1997 Anne-Françoise Gros



Pré-dessert

Eau de framboises façon bière.



Dessert

Figue fraîche au naturel, coulis acidulé.

Vosne Romanée Village 2013 Anne-Françoise Gros

Mignardises

Biscuiros :

« Gisèle » Fleur d'oranger.

Chantilly basilic citron.

Crèmeux menthe glaciale, perle de chocolat croustillante.