

MENU DINER ŒNOLOGIQUE
15 DECEMBRE 2021
Jacques Robin

Verre de bienvenue

Ma Bonne Etoile, la 1ère cuvée, issue de 6 parcelles

Apéritif

Beurre noir au citron séché d'Iran crackers et bouchée apéritive
Origine, Pinot Noir Brut Nature zéro dosage

Amuse-Bouche

Fine galette croustillante de pomme de terre, fera fumée, crème acidulée
Prestige « Petit Bourdon », une Cuvée mono-parcellaire

Entrée

Saint Jacques marinées, betterave, poire, lait ribot
Secret de Sorbée, Blanc de Noir planté en 1973

Poisson

Omble en cuisson lente, risotto de cardon épineux, syphon cèleri & pomme verte oxalis, chou vert
Kimmerigien 2011, Grand Champagne identitaire

Volaille

Volaille Marsillon des fermes de Troinex au beurre de truffe sous peau, tagliatelle de salsifis, Melano
Kimmerigien 2011, Grand Champagne identitaire

Dessert

Dessert croustillant et moelleux vanille, cœur coulant, caramel
Topaz, Blanc de Blanc, 3 millésimes de Chardonnay

CHF 155.- par personne