

Menu Festival des Etoilés

Samedi 11 novembre 2023- Salle Empire

Langouste, gamberoni et rouget de Méditerranée rafraîchis, délicate gelée d'une bouillabaisse

Chilled Mediterranean langouste, gamberoni and red mullet, delicate bouillabaisse gelée

Astice, gamberoni e triglie mediterranee rinfrescati, delicata gelatina di bouillabaisse

Chef Dominique Lory

Sancerre Les « Romains » Domaine Vacheron 2021

Filet de turbot, noué sur l'os à la moelle
Toast de pain frotté à l'ail

*Filet of turbot, bone marrow
Toasted garlic bread*

*Filetto di rombo con l'osso e midollo
Pane tostato strofinato con aglio*

Chef Yannick Alléno

Côtes Catalanes « D18 » Domaine Pithon Blanc 2020

Volaille noire du Piémont boucanée, sabayon de patate douce et ravioli potager
agrodolce de cannes à sucre, truffe blanche

*Smoked black Piedmont poultry, sweet potato zabaglione and vegetable ravioli
sugar cane agrodolce, white truffle*

*Pollo nero affumicato del Piemonte, zabaglione di patate dolci e ravioli di verdure
agrodolce di canna da zucchero, tartufo bianco*

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes, 2017 du Domaine Sérafin

Chef Marcel Ravin

Butternut confite à l'anis vert, pralin des graines, fromage blanc mousseux et granité yuzu
Confit butternut squash with green aniseed, seed praline, fromage blanc foam and yuzu granité

Butternut confit all'anice verde, pralina di semi, spuma di formaggio fresco e granita allo yuzu

Coteaux Du Layon Rochefort Château Pierre-Bise 2018

Chef Alain Ducasse

Café, mignardises et chocolats