

Une dégustation à l'aveugle

Jeudi 28 mars 2019 (dès 20h00)

En collaboration avec la maison Provins, la Brigade de cuisine
et l'Équipe de service vous proposent une soirée inédite :
Une découverte à l'aveugle des vins sélectionnés par l'œnologue Luc Sermier

MENU

Verre de Bienvenue



Raviolo au cœur liquide de carbonara revisitée



Gambas siciliennes au lard sec du Valais sur crème d'asperges



Tagliolini maison, sauce au foie gras, flambées à l'Armagnac
dans la meule de Parmigiano Reggiano



Filet mignon de veau aux morilles, légumes croquants,
mouseline de pommes de terre



Mille-feuille à l'orange et Grand Marnier

Prix : 130.- (inclut vins et minérales)