

Amuse-bouches  
**Coupe de Champagne**

-

Prélude gourmand

-

Chair de tourteau aux épices,  
royale d'oignons doux, acacia & caviar Vintage  
**Le Puy « Marie-Cécile » 2021**

-

Langoustine en deux façons,  
choux-fleurs & bouillon de têtes  
**Le Puy « Rose-Marie » 2021**

-

Pièce de veau élevé sous la mère,  
asperge blanche & jus au cacao amer  
**Le Puy « Retour des Îles » 2016**

-

Rince-bouche

-

Fraises confites à la vanille de Taha'a,  
émulsion au safran & fraises des bois  
**Le Puy « Émilien » 2005**

-

Chocolat grand cru fumé au foin,  
ail noir & dentelle au cacao  
**Le Puy « Barthélémy » 2019**

-

Mignardises

250€

Eaux à discrétion

Soirée en présence de Frédérique Roine, responsable du Château.