



Les accords du sommelier

Fabrice Jarry

La Truffière, 2015
Côte du Rhône blanc
S. Védeau

~~~

**L de la Louvière 2015**  
Pessac-Léognan blanc  
*Second vin du Château La Louvière*

~~~

Château Clarke, 2008
Bordeaux, Lustrac-Médoc, Merlot
Domaine Rothschild

~~~

**Maury Tuilé 2010**  
Vin Doux Naturel, Languedoc  
G. Bertrand

**4,800 Cpf / 38.5 €**

**SOIREE CABARET**

**25 MAI 2018**

**Embrouillade de grenouille à l'oseille**  
*Croustade de bar au petit grain de Bigarade,*  
*Soupe au carotène*

~~~

Tout blanc de « black code »
Petit boudin de St jacques dans une essence marine
anisée aux petits coquillages

~~~

**Filet de Charolais « façon royale »**  
*Betterave en crapaudine à la truffe du Périgord,*  
*écume de myrtille*

~~~

Sphère de chocolat pralinée,
Poire William étuvé au caramel beurre salée

~~~

**Café ou thé**  
*Mignardises*

**12,000 Cpf / 102.5 €**

**Guillaume Burlion**  
*Chef « Escoffier » de l'année 2000*

*Prix en Cpf, TVA et service inclus*  
*Prices quoted in Cpf, Tax and service included*

