



Le 6 novembre 2021 à 12h00

*Dégustation*

Jacques Selosse 'Initial'

Jacques Selosse 'Version Originale'

Jacques Selosse Millésime 2007 L'Ensemble des Crus

*Hors d'œuvres*

*Notre fromage de chèvre - Sable*

*Tarte au sarrasin avec crevettes du fjord frites - Jaune d'oeuf fumé*

*Oeufs de caille fumé et confit - Crumpet*

*Rillettes épaule d'agneau - Pain grillé - Confit de concombre*

*Tartare d'agneau - Gode Råd crêpe - Crème d'ail sauvage*

*Pani Puri - Maquereau fumé de Petitbælt - Concombre - Huile de thym*

Guillaume Selosse 'Largillier' Blanc de Noirs Extra-Brut · Ville-sur-Arce

*Moules - Salsa verde*

*Gode Råd crêpe - Jus d'huître - Poire - Chou grillé*

*Huître grillé - Oeufs de morue fumé - Du fumé*

Jacques Selosse 'Les Carelles' · Grand Cru Le Mesnil

*Turbot poêlé - asperge fermenté - Croustillant de Chou de palme*

Jacques Selosse Millésime 2008 · L'Ensemble des Crus

*Pain au levain beurré*

*Poireau grillé - Fromage de Fionie fumé*

*Pomme de terre au four - Compot de poireau - Caviar*

*Mousse de Pelure de pomme de terre*

*Choux de Bruxelles grillé - Petit lait du fromage - câpres d'ail sauvage - Ciboulette*

Jacques Selosse 'Substance' {1986 > 2012} · Grand Cru Avize

*Encornet - Dashi - Oignons de printemps - épinard*

*Betterave – Pâte au sel – Beurre roussi*

*Poitrine de cailles - tripes - jus - girolles*

Jacques Selosse 'La Côte Faron' Blanc de Noirs Extra-Brut · Grand Cru Aÿ

*Glace au lait - Sirop de menthe - Lait de chèvre - Huile de thym - Baie d'aronia –*

*Tuiles au miel – Partait de tournesol - Graines de tournesol - Biscuit au malt*

Jacques Selosse 'Exquise' Blanc de Blancs Sèc

*Pour la bonne continuation après le café*

Jacques Selosse Rosé · Grand Cru Avize & Ambonnay