

LOUIS JADOT

WINE TASTING EXPERIENCE



CANAPÉ

Gruyère & Caraway Seed Choux Bun Pissaladière, Black Olive & Anchovy

Taittinger Brut Vintage 2013

ENTRÉE

Pan Seared Scallop, Celeriac & Apple Purée, Granny Smith, Apple Remoulade, Micro Celery Leaf

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières 2015

PLAT PRINCIPAL

Roast Strathspey Sirloin, Pomme Dauphine, Wild Mushroom Purée, Confit Shallots, Braised Carrot, Bourguignon Sauce

Beaune 1er Cru Clos des Ursules 2007
Moulin-à-Vent La Roche 2007

FROMAGE

Comté, Honey & Oat Wafer, Spiced Pear & Mango Chutney

Gevrey-Chambertin Lavaux Saint Jacques 2009

DESSERT

Crème Caramel, Glazed Orange, Caramel, Honeycomb, Orange Sorbet

Château Clos Haut-Peyraguey 1er Cru Sauternes 2007

