



Crevettes grises de la mer du Nord, garnitures croquantes,
Bisque servie au moment

Estelado Rosado – Méthode Traditionnelle
Finca Negra Torrès – Central Valley - Chili

Gravelax de saumon, coleslaw, crème aigre au raifort,
Shiso, feuille d'huître, pain noir séché

Sauvignon « Select Range »
Domaine Salcuta – Moldavie

Cochon de lait confit et snacké,
Saint-Jacques, petits pois, tuile dentelle au jus de carottes

IGP Pays d'Oc, Chardonnay « Grande Cuvée »
Cave de Cébazan – France

Magret de canard rôti basse température,
Jus réduit aux fruits rouges, écrasé de vitelotte, Jeunes légumes de saison

Petite Syrah
Domaine La Cetto – Baja California – Mexique

Mangue rôtie aux épices des îles, biscuit Sacher,
Glace au yaourt, écume de caramel au beurre salé, Crumble à la pistache

Gewürztraminer « Late Harvest »
Domaine Van Loveren – Robertson – Afrique du Sud

Dates 17 et 18 mars 2023 à 19 h00

Prix 62,50 € TTC

Moins de 12 ans 20 € (plat, dessert et boissons comprises)

Réservation : 071/510628 ou nathalie.vandurm@ceccouillet.eu avant le 08/03/2023

Inscription effective après paiement sur le compte Be81 0018 0175 8024