



Mercrèdi  
6 d'ècembre  
dès 19.00

### Le Menu

*Pressée de Foie Gras  
Suprême de Poularde  
et Truffes du Périgord*



*Cannelloni de Lièvre à la Royale  
sur Étuvée de Choux Frisé*



*Dos de Cabillaud Poché  
au Cresson*



*Cœur de Filet de Bœuf au Merlot  
Mousseline  
Légumes de Saison*



*Fromages d'ici et d'Ailleurs*



*Déclinaison  
Autour de la Poire et de la Noix  
Mousse Légère à la Vanille  
son Sorbet Assorti*

avec les présences de

*Xavier Sanchez*

*Directeur Commercial  
des propriétés du Groupe AXA*

et

*Louis Monnier*

*Négociant en Vins de Bordeaux*

### Les Vins

*Château « Pibran »  
2018*



*Griffons de Pichon Baron  
2018*



*Château « Pichon Baron »  
2018*



*Château « Pichon Baron »  
2011*



*Château « Suduiraut »  
2017*



**350.-**

*Boissons & Menu inclus*