

WINE

Dine

LE MENU

St-Jacques marinée sauce Ponzu

« Bleue Zweigelt Rosé »

Tartare de veau caviar "Oona"

« Weissburgunder »

Jarret de veau confit entier, fine choucroute

« Riesling »

Skrei du Nord, beurre blanc et écrevisse

« Grüner Veltliner »

Confit de joue de porc au vin rouge, risotto

« Blaue Zweigelt »

Ris de veau glacé et jus corsé, poireau fondu et frit

« WI Réserve »

Wellington de filet de lapin, mousseline truffée

« Grand Réserve Cabernet sauvignon »

Café fumant et Douceurs sur table

93.- menu et vin

