

LA
GRANDE
DAME

Veuve Clicquot

MENU

Dégustation

CANAPE

Veuve Clicquot Carte Jaune Brut en Magnum

AMUSE-BOUCHE

Escargots de Callas cueillis par Alexandre Weglicki, courge et noix du jardin
Snails from Callas by Alexandre Weglicki, squash and walnuts from the garden

ENTRÉE

Légumes d'ici au naturel relevés au sureau, condiment aux herbes de notre jardin potager
Vinaigrette au yaourt de brebis de la Ferme des Claux
Natural local vegetables seasoned with elderberry, condiment with herbs from our vegetable garden
Vinaigrette sauce with ewe's milk yoghurt from "la Ferme des Claux"

La Grande Dame Blanc

2018

POISSON

Loup de Méditerranée maturé aux algues, araignée de mer, blettes et Bisque condimentée
Matured Mediterranean sea bass with seaweed, spider crab, Swiss chard and seasoned Bisque sauce

La Grande Dame Rosé

2018

VIANDE

Ris de veau croustillant, feuilles à feuilles d'artichaut et beurre blanc fumé
Crispy veal sweetbread, "Feuille à feuille" of artichoke and smoked white butter sauce

La Grande Dame Blanc en Magnum

2015

FROMAGE

Fromages de nos éleveurs et figues de Solliès
Cheeses from our local producers and figs from Solliès

DESSERT

Jubilé de raisins au combava, crème crue et gavottes craquantes
Grapes with combava, fresh cream and crisp Gavottes

La Grande Dame Blanc

2018