

# 6<sup>TH</sup> BIRTHDAY DINNER

## TASTING MENU

---

### AMUSE-BOUCHES

Œuf de Caille, Kaviari Oscière Prestige, Emulsion de Raifort

Raviolis à la Betterave et au Merlin Fumé

Tartelette de Sanglier et Cassis

*Champagne Pairing:* Billecart Salmon, Brut Blanc de Blancs Grand Cru

### ENTRÉE

Langoustines Pochées au Carpaccio de Saint-Jacques

*vanilla poached langoustines, scallop petals, green grapes, capucine oil, vanilla bean gel*

*White Wine Pairing:* Château de Tracy, Pouilly-Fumé 2019

---

### POISSON

Mosaïque de Lieu

*lieu jaune en mosaïque, artichoke and fennel millefeuille, artichoke & fennel cream*

*White Wine Pairing:* Bruno Colin, La Maltrouie, Chassagne-Montrachet Premier Cru 2020

---

### VIANDE

Pavé de Biche

*seared venison loin, charred Roscoff onions, purple carotte purée, roasted potimarron, glazed turnips, juniper berry & red wine jus*

*Red Wine Pairing:* Château Batailley, Pauillac Grand Cru 2015

---

### FROMAGES

*Ossau-Iraty AOP / sheep's milk, Pays Basque*

*Vacherin Fermier / cow's milk, Franche-Comté*

---

### PRE-DESSERT

*bergamot & white kampfot pepper sorbet*

### DESSERT

Duo de Figs et de Pistaches

*meringue, pistachio cardamom labneh, black muscat grape coulis, figs, pistachio crumble & pâte sucrée*

*Champagne Pairing:* Gaspard Brochet, Brut Nature