

# Spinota

Aperitif Fruits de Noël & Champagne  
L'Amuse de Butternut et foies d'oie, canard etc...



Saumon pêché à la ligne et fumé maison au chêne Jack Daniels & Padouk  
assemblé en tartare à la ciboulette, aneth, échalote d'Anjou et huile d'olive extra vierge  
crème aigre au caviar sévruga & frivolité d'anguille de rivière fumée maison

**Domaine Du Tariquet – Sauvignon Blanc – Gascogne 2017  
Famille Grassa**



Cappuccino de bisque d'homard et langoustines  
espuma de lavas.



Faisant de polders rôti dans le Molteni, Crème de cépes  
la garniture en cadeau phénonimale d'hiver

**Ravasqueira Reserva Da Familia  
Alentejano 2015 Portugal  
Touriga Nacional & Syrah**



Dessert Noël 2018 “tombe la neige”



Mokka aux biscuits maison