

Spinola

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 2018
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 2016 Portugal
Touriga Nacional & Syrah**



Dessert Noël 2019 “tombe la neige”



Mokka aux biscuits maison