

# Spinota

Apéritif 2019 au Champagne  
Trio de foie gras à la mangue, betterave rouge et coquille Saint-Jacques



Saumon pêché à la ligne et fumé maison au chêne 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 Tariguet – Sauvignon Blanc– Gascogne 2018**



Bisque-cappuccino de langoustines parfumée au fenouil, aneth et fleurs de safran.



Symphonie de turbot cuit au feu doux, servi avec une farce de homard aux herbes fraîches sur un lit d'endives belges caramélisées et de potirons nains, infusion d'huitres au basilic et citron.  
**Chateau Beauregard Ducasse 2017**  
**Graves – Bordeaux Albertine Peyre**



Sorbet au citron au yaourt et mélisse



Médaille de cerf d'Ecosse mariné et cuit au four, parfumé au thym sauvage du Portugal, purée aux 4 céleris, timbale de poires rouges à la menthe et pommes, topinambour, coing, truffe d'Italie en sauce d'hiver.  
**Ravasqueira Reserva Da Familia 2016 – Alentejano - Portugal**  
**Touriga Nacional & Syrah**



Dessert à l'ancienne aux fruits de la forêt (Saint-Sylvestre)



**Bonne Année 2020**  
**Coupe de Champagne "Michel Furdyna", Celles sur Ource**  
**Carte Blanche Brut – Médaille d'Or**



Moka aux biscuits de la maison et assortiment