

Le Dallaison

Restaurant

Dîner du Samedi 24 Décembre 2022

Canapés et Mise en bouche

Raviole de tourteau, lamé de foie gras, consommé de canard à la noix de Muscade
François Chidaine, "Les Argiles" - 2020

Sole cuite tout doucement, chou-fleur et Caviar d'Aquitaine
Domaine Les Vins de Vienne, Saint-Péray "Les Faures" - 2018

Filet de chapon sauce suprême à la Truffe Tuber Melanosporum de Matha,
pâté croûte de cuisse, légumes racines
Domaine Bachey-Legros, Santenay Vieilles Vignes "Les Charmes" - 2019

Tartelette croustillante de Vacherin Mont d'Or à la Truffe Tuber Melanosporum
Domaine André Brunel, Châteauneuf-Du-Pape "Les Cailloux" - 2019

Fraîcheur d'agrumes et Amande
Domaine du Cassard, Crémant de Bordeaux Rosé

Chocolat noir, praliné aux Noix de notre verger, Chartreuse verte
Domaine Lafage, Maury Grenat

Mignardises

Des changements MINEURS peuvent être faits
si nos producteurs ne sont pas en mesure de nous fournir certains ingrédients / éléments de ce menu.



Menu sans boisson - 120€

Menu et boissons - Apéritif, Accord Mets et Boissons, Eau, Café - 185€