

MENU

Gougère

Comté affiné 36 mois

Champagne Pierre Péters Grand Cru Blanc de Blancs Cuvée de Réserve

Langoustine vivante

en tartare, crème crue, caviar osciètre

Châteauneuf-du-Pape, Blanc Château de Beaucastel 2021



Bar de ligne

en carpaccio, ail noir, citron et raisins blancs

Roussanne Vieilles Vignes, Château de Beaucastel 2016

Coquilles Saint-Jacques

ravioles de butternut au lard croustillant, châtaignes grillées et sauce meurette

Châteauneuf-du-Pape, Rouge Château de Beaucastel 2017

Cèpes

feuilleté de champignons des bois, caviar d'aubergine, citron confit, parmesan et jus de viande

Châteauneuf-du-Pape, Rouge Château de Beaucastel 2001

Bœuf Yugena

grillé au barbecue, betterave fumée et purée de pomme de terre

Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel Hommage à Jacques Perrin 2001



Citron

comme une tarte meringuée, jus herbacé

Cocktail Gin Gardener



TEMPLE & CHAPON

GRAND CRU

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

5 Novembre 2025

