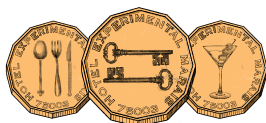


TEMPLE & CHAPON

MENU
CASTEL NOVUM 1909



MENU EN 5 TEMPS

APERITIF DE 18H00 A 20H00

AMERICAN BAR

Finger Croque,

Jambon à l'os et comté, beurre truffé

Champagne - Pierre Péters Grand Cru Blanc de Blancs Cuvée de Réserve

♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦

DINER A 20H00

TEMPLE & CHAPON

Pâté en croûte

Veau, foie gras, pistaches et champignons

Blanc - Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2021

Carpaccio de bar

Huile d'olive vierge citronnée, mayonnaise à l'ail noir et Kumquat confit

Blanc - Roussanne Vieilles Vignes, Château de Beaucastel 2016



Côte de bœuf Yugena

Grillée aux sarments de vigne du domaine, ketchup de betterave fumée,
poêlée de champignons des bois et pomme purée

ou

Truite de Banka

Fumée et grillée au barbecue, émulsion de pommes de terre aux algues,
champignons des bois

Rouge - Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2017

Rouge - Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2001

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



Colonel



Fromage

Saint Marcellin



Tarte aux agrumes

Comme une tarte meringuée, jus herbacé au Gin Gardener

♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦

160€

Menus végétariens et / ou sans alcool sur demande