

Menu

Apéritifs

3 Bouchées du Grand Siècle
Beaujolais Blanc 2022

Premier Mets

Œuf Louis XIV, Truffes et poudre de noisettes
Le cuisinier Français, Pierre de La Varenne (1651)
Fleurie « Les Fées » 2023

Relève

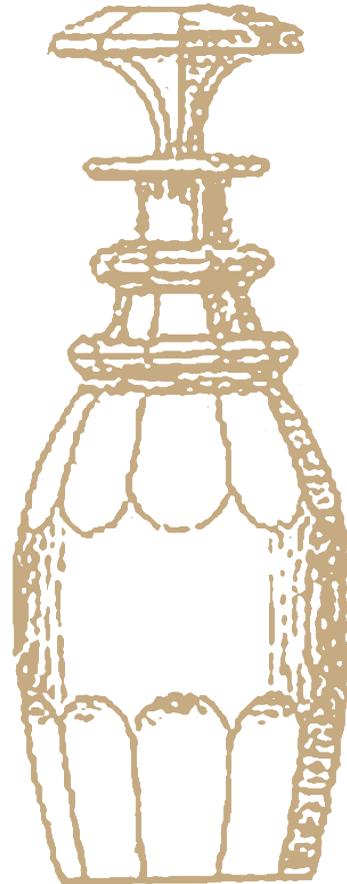
« Perles Vertes » du potager du Roy,
petits pois en velouté, chantilly au lard et sel fumé
N. de Bonnefond (1655)
Brouilly « Les deux amis » 2023

Le rot

Suprême de canard Grand Siècle, jus brun réduit au vin,
baies et épices douces, purée de panais et méli-mélo
de carottes de printemps
Pierre de Lune, Le cuisinier (1656)
Brouilly Lieu-dit « La Chaize » Monopole 2018

Desserte et issue de table

Grand Brie Royal de Meaux
Gourmandise chocolatée « Dame de Ramadier »
Pierre de La Varenne (1651)
Côte de Brouilly Lieu-dit « Bruhlié » 2022



-
- Immersion dans l'atmosphère
du XVII^e siècle
-
- Visites des jardins
et du chai historique
-
- Déjeuner signé
par le chef Mickaël Houx
-
- Accords mets d'époque
et vins du domaine
-
- Scènes théâtrales
et intermèdes musicaux
-