

Menu

Hors-d'œuvre de Cour

Tourte chaude en croûte dorée des buffets de cour
Velouté de courge aux parfums de livèche du potager
Omble chevalier mariné aux herbes fines, déposé sur sa gaufre de pomme
de terre dorée, accompagné d'une crème douce battue de la laiterie
Champagne Simon-Devaux Grande Réserve

Trésors de la Terre

Fin velouté d'artichauts, relevé de truffes noires
Accompagné de sa tranche fine de pain croustillant, aux copeaux de foie gras fumé
Bourgogne Blanc Lieu-dit « Les Hauts de Charmille » 2022

Pièce de Chair Rôtie

Filet de canette Excellence Miéral,
rôti au caramel d'agrumes et parfumé aux graines de paradis
Sauce bigarade, pulpe et petits navets glacés
Moulin à Vent Lieu-dit « Rochemoine » 2023

Délice de la Fromagerie Royale

Comté affiné 24 mois en copeaux fins
Mousse légère de lait frais et éclats de noisettes torréfiées
Brouilly Lieu-dit « Saburin » 2024
Beaujolais Blanc Lieu-dit « La Croix Polage » 2023

Délices de la Reine

Profiteroles « Marie-Antoinette » aux confits de poire et glace à la vanille des îles,
nappées de sauce chocolat aux épices du Levant
Beaujolais Villages « Le 1787 » 2018

Mignardises

Assortiment de douceurs sucrées
pour conclure ce banquet royal



•
Immersion dans le faste du XVIII^e

•
Esprit boudoir dans les somptueux salons

•
Dîner signé par le chef étoilé Aurélien Merot

•
Accords cuisine des Lumières
et vins de garde du domaine

•
Scènes théâtrales et musicales
avec piano forte

•