
Soirée

CHATEAU-FIGEAC

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ "A"

MENU

Vendredi 10 novembre

Accord mets & vins de Château Figeac

Food and wine pairing Château Figeac

Amuse-bouche

Daurade Marinée fine gelée au agrumes et caviar

Marinated sea bream, citrus jelly, caviar

Champagne Maison

Entrée

Foie gras de canard à la vapeur, betterave et brioche toastée

Steamed foie gras, beetroots, toasted brioche

Petit-Figeac 2016, Saint-Émilion Grand Cru « Second vin »

Plats

Rouget de méditerranée, salsifis rôtis et sauce civet

Mediterranean red mullet, roasted salsify, civet sauce

Château-Figeac 2009, Saint-Émilion Grand Cru « 1er Grand Cru Classé »

Pieces de bœuf à la braise, champignons des sous-bois et jus corsé

Piece of beef on the embers, wild mushrooms, beef jus

Château- Figeac 2006, Saint-Émilion Grand Cru « 1er Grand Cru Classé » en Magnum

Dessert

Chocolat noir intense, jus corsé au cacao

Intense dark chocolate, intense cocoa jus

Château- Figeac 2019, Saint-Émilion Grand Cru « 1er Grand Cru Classé »

A V F I A N

