

Le Nez de Saint-Pierre
et le

Restaurant Stéphane Derbord

vous proposent

Menu dégustation du samedi midi 08 juin 2013 à midi

Les mises en bouche
Champagne Dom Ruinart 1990

oooooo

**Les asperges blanches servies tièdes, Crème fraîche de Montigny et huile de citron,
Royal de homard, bisque mousseuse**

Chablis Premier Cru Montmain 2002 Domaine Raveneau

oooooo

**La queue de langoustines de Loctudy croustillante, Chutney caramel et poivre,
Fumet au safran de Bourgogne
Chevalier-Montrachet 2000 Domaine Leflaive**

oooooo

Le blanc de turbot rôti, nage de coquillage à la citronnelle et pois gourmands

Montrachet 2000 Domaine de la Romanée Conti

oooooo

**La volaille de Bresse, le suprême juste saisi à la fève de Tonka,
la cuisse rôtie, compotée de fruits rouges**

Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Suchots 1999 Gérard Mugneret

oooooo

La feuille à feuille de Comté, caramel au vin du Jura

Château-Chalon 2002 Berthet-Bondet

oooooo

Les petits fours

oooooo

La dégustation de desserts
Vouvray 1^{ère} trie 1959 Huet