

Martial Jacquy

et le

Restaurant Stéphane Derbord

vous proposent

Menu dégustation du samedi midi 07 mai 2011 à midi

Les mises en bouche

Champagne Cœur de Terroir 1985 Doquet-Jeanmaire

La dernière !

Pouilly-Fuissé Vers Pouilly 2005 Domaine Cordier

oooooo

**L'escalope de foie gras de canard poêlée, caramel aux graines de passion,
Asperges vertes, quelques pousses sauvages**

Meursault Perrières 1^{er} Cru 2000 Domaine des Comtes Lafon

oooooo

**Le filet de Saint-Pierre rôti,
Jeunes pousses de céleri, purée d'oignons**

Batard-Montrachet 2000 Domaine Leflaive

oooooo

**Le homard bleu, chutney de mangue et poivre noir,
Jus de carcasses au yuzu**

Chevalier-Montrachet 2000 Domaine d'Auvenay

oooooo

**Le pigeon de chez Miéral :
Le suprême aux morilles , blini de champignons
La cuisse confite, consommé à la réglisse**

Clos de la Roche 2001 Hubert Lignier

Musigny 2001 Domaine G. Roumier

oooooo

Le feuille à feuille de Comté, réduction au vin du Jura

Château Chalon 2002 Berthet-Bondet

oooooo

Les petits fours

oooooo

La dégustation de desserts

Ruster Ausbruch Pinot Cuvée 1995 Feiler-Artinger