

## MENU AUTOUR DE « CHÂTEAU GRILLET ET DE LA CHARTREUSE »

A l'apéritif avec un Château Grillet 2010  
Le Bubble d'Hiver suivi de la Trilogie des Becs à Sel.

En entrée avec un Château Grillet 2008  
Une Crème Soufflée de Crabe Dormeur au Caviar Avruga,  
Huile de Persil et Gaufres aux Herbes

Pour suivre avec un Château Grillet 2009  
Noix de Coquilles Saint Jacques sur une Tatin d'Endives au Beurre de Clémentine.

En plat principal avec un Château Grillet 2004  
Filet de Veau Elevé sous La Mère en douce cuisson,  
Gnocchis aux Truffes,  
Jus de réduction au Pontcin de Château Grillet.

En dessert une sphère de Granny Smith à la Chartreuse  
suivie des Becs à Sucre

Café et Tarte Chocolat Chartreuse avec une dégustation par 2 cl de :

Chartreuse Santa Tecla 2012  
Chartreuse Reine des Liqueurs 2010  
Chartreuse VEP Verte 1970  
Chartreuse Tarragone Jaune Période « 1973 / 1985 »

**« 260 euros TTC Boissons Comprises »**  
**Information et réservation auprès de notre réception au 0474530196**

Source:

<http://www.lapyramide.com/MENU-AUTOUR-DE-CHATEAU-GRILLET-ET.html> (Janvier 2016)