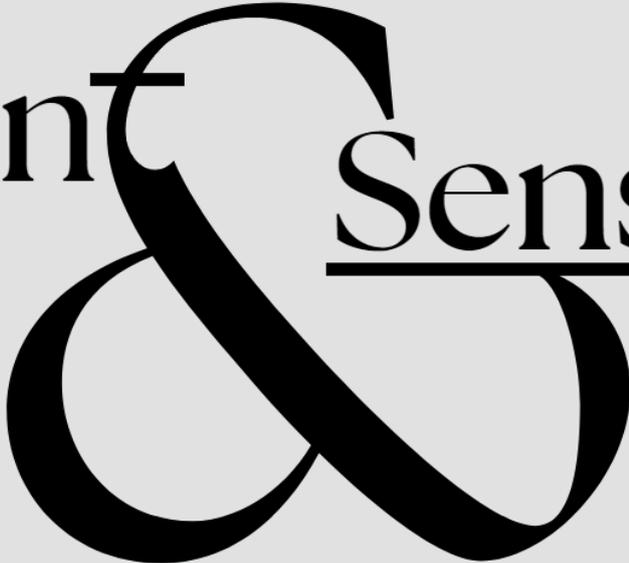




DINER

Quint  Sens



Diner Quint&Sens

Passionnés de Grand Vins.

Nous vous invitons à déguster des vins et mets exceptionnels dans la plus grande des intimités, au cœur de notre salon champignon.

Chaque vin rare choisi par nos Sommeliers Yvon et Hugo LEBAILLY sera sublimé par son produit d'exception cuisiné par notre Chef Franck QUINTON et son équipe.

La privatisation du salon ainsi que du bar à l'anglaise vous permettra d'apprécier au mieux cette soirée exclusive.



DINER
Quint & Sens

Les conditions de cette soirée :

- Première date de lancement Vendredi 29 novembre
- Tarif par personne : 600€
- Tarif spécial hébergement : 50% sur la chambre, petit-déjeuner offert

A partir de 8 personnes, la date pourra être fixé par vos soins.

Diner Quint&Sens

LES VINS MIS À L'HONNEUR.

Domaine Jacques Selosse Blanc de Blancs "Initial" Grand Cru,
Domaine Didier Dagueneau "Silex",
Domaine Vincent Dauvissat Chablis 1er Cru "La Forest"
Domaine Denis Mortet Gevrey-Chambertin 1er Cru "Les Champeaux",
Château Rayas Chateauneuf du Pape,
Champagne Billecart-Salmon "Blanc de blancs",
Château de Fargues Sauternes.

Les millésimes ne sont pas indiqués, ceux-ci peuvent changer en fonction du nombre de convives

LE MENU

Amuses bouches :

Foie gras, girolles, abricots, romarin
Langouste Royale, caviar
Choupignon à la truffe de Bourgogne
Bouquet de Chausey

Saint-Jacques de Normandie et truffe Blanche d'Alba
Beurre fumé aux herbes et pesto de douglas

Ormeau au naturel

Algues et beurre aux cèpes

Colvert de Chasse comme un tartare

à l'huile de noisette, Caviar Daurenki® Tsar Impérial Maison Petrossian

Consommé de légumes

Sparassis crépu et truffe uncinatum

Lièvre à la Royal

En deux services

Brillat-savarin

Triple crème, truffe Blanche Tuber Magnatum pico

Cèpe en trompe l'œil

Pain d'épice et orange