



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