[AU] MARQUIS DE TERME

Une cuisine vivante au cœur des vignes

165€ par personne



Menu de la Saint-Sylvestre *7 services*

Dîner du 31 Décembre

Amuse bouche
Royale d'œuf de poule à la truffe Tuber Melanosporum

Carpaccio de coquilles de Saint-Jacques et oursins
Gelée d'eau d'oursins et pommes

Le civet de homard
À la prune lactofermentée

Turbot rôti
Sauce suprême au diamant noir

La tourte de gibier
Jus de canard au sang

Les agrumes de Valence
Gel de clémentine, sorbet aux feuilles de citronnier et fine meringue

Cœur de poire
Nuage de fleur de châtaignier, crunchy de châtaignes caramélisées et sorbet à la liqueur de poire

Mignardises

Grégory Coutanceau

[Au] Marquis de Terme
Une cuisine vivante au coeur du Château Marquis de Terme où le vin et la gastronomie se lient pour proposer une expérience unique !

Chef
Benjamin Torrezan

Localisation
3 Route de Rauzan
33460 Margaux

Réservations
www.au-marquis-de-terme.com

Demande d'acompte de 50% à la réservation

Informations
05 57 08 25 33