

PINOT NOIR MASTERCLASS

WITH ROMAN SCARCELLA

WEDNESDAY 16 SEPTEMBER 2026

AMUSE BOUCHE

camembert frit, sauce bois boudran
crumbed camembert, sauce of tomato, shallot, herbs, mustard

2015 Fournaise Dubois Blanc de Noirs Millesimé Champagne

ENTRÉE

parfait de canard et foie gras, rhubarbe acidulée, relish d'oignons rouges, brioche (gfo)
duck liver & foie gras parfait, rhubarb gel, red onion jam, cornichons, brioche

2025 Moulin de Gassac Languedoc-Roussillon Pinot Noir

2024 Adrien Vacher Savoie "Les Moraines" Pinot Noir

PLAT PRINCIPAL

joue de bœuf à la bourguignonne, purée de pommes de terre (gf)
braised beef cheek, red wine, lardons, mushrooms, onions, parsley, potato purée

2021 Domaine Gachot-Monot Hautes Côtes de Beaune

2018 Domaine de la Galopiere Beaune Rouge

FROMAGE

fromage français
french cheese

2014 Domaine de la Galopiere Savigny les Beaune

2011 Domaine de la Galopiere Aloxe Corton 1er Cru "Les Valozieres"

DESSERT

fondant au chocolat noir, orange, glace au cointreau (gf)
dark chocolate fondant, blood orange gel, cointreau ice cream, palmier

DINNER

\$270pp