



# LA BRASSERIE



## *Wine Dinner*

DOMAINE DE LA SOLITUDE  
10 JULY 2024

### TORCHED SPANISH MACKEREL

macerated tomatoes, confit lemon, purple basil

***Côtes-du-Rhône Blanc, Domaine de la Solitude 2022***



### CRAB AND MUSSEL

thermidor, burnt leeks, gruyère

***Châteauneuf-du-Pape Blanc, Tradition, Domaine de la Solitude 2022***



### DUCK CANNELLONI

aged parmesan, comté foam

***Côtes-du-Rhône Rouge, Domaine de la Solitude 2021***



### LAMB RUMP

garlic kale pesto, beetroot, horseradish jus

***Châteauneuf-du-Pape Rouge, Tradition, Domaine de la Solitude 2021***

***Châteauneuf-du-Pape Rouge, VIN de la Solitude, Domaine de la Solitude 2021***



### MANJARI BAR

soil, vanilla bean & chocolate gelato, wild orchid

