

A.R.
GEVREY-CHAMBERTIN
DOMAINE ARMAND ROUSSEAU



1 6 8 3 W i n e s

Wine Dinner

MENU

ON ARRIVAL

Chef's Selection of Canapés

Michel Gonet Blanc de Blancs Grand Cru Mesnil sur Oger, Cotes des Blancs Champagne 2015

FIRST COURSE

Hokkaido Scallops

Pickled blackberries, foie gras, cherry gastrique, carrot purée

Domaine Armand Rousseau Clos Saint-Jacques 1er Cru 2013

Domaine Armand Rousseau Clos Saint-Jacques 1er Cru 2009

SECOND COURSE

Venison Rack

Black garlic purée, green plum, purple asparagus, raspberries, venison jus

Domaine Armand Rousseau Clos Saint-Jacques 1er Cru 2009

Domaine Armand Rousseau Chambertin-Clos de Beze Grand Cru 2009

THIRD COURSE

Riverina W Black 9+ Wagyu Tenderloin

Smoked potato, braised beef shin, zucchini flowers, spinach purée, truffle jus

1683 Wines 'Loin du Clos' Cabernet Franc 2020

1683 Wines 'Loin du Clos' Cabernet Franc 2018

FOURTH COURSE

Charles Arnaud Comté Cheese Mousse

Fig + almond galette, pear gel, Manicardi balsamico

1683 Wines 'Loin du Clos' Malbec 2020

1683 Wines 'Loin du Clos' Malbec 2019

THE
RESERVE
Cellar

@thereservecellar

Emporium
HOTELS