



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

