



ONSCOLOMBE

SAMEDI 18 JUILLET

Dîner à quatre mains

PAR

CHEF QUENTIN DURAND

L'Orangerie - Château de Fonscolombe

&

CHEF DAVID MAROLEAU

Chiquette - Le Cinq Codet - Paris



2L COLLECTION

Menu

Tomates de région, caramel de citron, glacé de burrata

par le Chef Quentin Durand

Château Fonscolombe rosé 2018

Les gambas en tartare mi-cuit,
riz koshi hikari et bouillon à la citronnelle

par le Chef David Maroleau

Château Fonscolombe blanc 2018

Saint-Pierre aux algues, texture d'artichaut de Provence,
hollandaise yuzu nori

par le Chef Quentin Durand

Chablis 1^{er} Cru Fourchaume 2016

Onglet de veau façon « tigre qui pleure » au binchotan et petits légumes,
antipasti relevés au pesto de coriandre et pistache

par le Chef David Maroleau

Cornas Les Bracillants 2016

Les fraises en minestrone rafraîchies de pastèque et mélisse,
sorbet fraise et opaline de framboise acidulée

par le Chef David Maroleau

Coteaux du Layon

Mille-feuille contemporain à la vanille de Madagascar et caramel

par le Chef Quentin Durand

Coteaux du Layon

Menu à 90€

Hors Boissons

Supplément accord mets et vins 45€



2L COLLECTION



RELAIS &
CHÂTEAUX



LE CINQ CODET
PARIS

Château de Fonscolombe - Route de Saint Canadet - 13610 Le Puy-Sainte-Réparate
Tel. +33 (0)4 42 21 13 13 - reservation@fonscolombe.fr