

**Wine&Dine, 25.01.2025**  
**Cave Chevalier Bayard**

**Menu**

Mise en bouche panna cotta de tomate et son cracker

\*\*\*\*\*

Entrée I

*Trio de saumon*

Saumon fumé maison au raifort, saumon à la betterave sur sa mousse  
d'avocat et saumon gravlax

\*\*\*\*\*

Entrée II

Poitrine de porc aux herbes et fregola sarda

\*\*\*\*\*

Plat principal

Steak de veau et scampi accompagnés d'une sauce à la mangue épicée et de  
riz noir

\*\*\*\*\*

Fromage

Beignets au fromage et chutney aux fruits

\*\*\*\*\*

Brownie aux noix, mousse de lait entier, gelée de pommes et glace à la  
crème acidulée