



PhoenixBev
WINES & SPIRITS

l'Assiette d'Antan In collaboration with Phoenix Beverages
presents you

Wine Paired Dinner

(ACCORD METS ET VINS)

AMUSE-BOUCHE

Foie gras poêlé aux épices local et sa confiture
de Figues

Vin - Blanc

Cuvée Louis Klipfel

Vin Alsace

ENTRÉE

Poisson poêlé et Méli Mélo au grain de haricot à
l'ail, croquant de légumes aux herbes et ses
oeufs de lompe.

Vin - Blanc

Château Mezain Sauvignon Blanc

PLAT PRINCIPAL

Poulet au petit anis accompagné d'un étouffé de Brède local
et d'une purée d'Arouille aux épices

Vin : Rouge

L'Avenir Provenance - Stellenbosch

OU

Salmi d'Agneau accompagné
d'un étouffé de haricot vert d'une purée d'Arouille

Vin : Rouge

Fox Grove Shiraz Cabernet

Vins du monde Australie

DESSERT

Flan Sauce Caramel

Ou

Crème brûlé Pistachio

Rhum arrangé fait maison.

**L'AMBIANCE SERA SUBLIMÉE PAR
L'ANIMATION PIANO-BAR DE JULIUS.**

Rs 2,500 pax

LIMITED SEATS - RSVP

