

M. CHAPOUTIER
AUSTRALIA
FAC ET SPERA

chez Olivier

&





Apéritif

Australian Gougère

(Matched with Champagne Lanson Black Label Brut NV)



Entrée

Seafood Millefeuille with fresh Yabbies à l'Americaine

(Matched with Condrieu "INVITARE" 2004
& Selection Parcellaire St Joseph "LES GRANITS" 2005)



Plat principal

Faisan à la Chez Olivier

(Matched with Hermitage « Monier de la Sizeranne » 2004 & Selection Parcelleire Chateauneuf du Pape « Croix de bois » 2004)



Fromage

Duo des Comtés

(Matched with Hermitage Blanc « Chante-Alouette » 2006)



Mini Trou normand



Dessert

Sweet Surprise

(Matched with Muscat de Beaumes de Venise 2006)