**Apéro avec Amuse-Bouche**

Gougère au Comté

Jamesson- ginger-ale

**1ère entrée**

Copeaux de foie gras et son crumble de pain d‘épices, salade fines herbes, légumes croquants et pain aux fruits

Aberlour 18 ans

**2e entrée**

Ballotine de saumon écossais « Label Rouge » cuite en basse température, sa gambas Carabinieri, jus de tête au Scapa

Scapa 16 ans

**Entremet**

Sorbet de pêche blanche et verveine

Glenlivet Nadurra 16 yo

**Plat**

Striploin Black Angus Grillé, pomme fondante au lard Carrare, oignons grelots confits aux fins aromates et légumes du moment – sauce Longmorn

Longmorn

**Dessert**

Fondant au chocolat noir – crème anglaise au thym, glace lait d’amandes

Aberlour A‘ Bunadh

Café avec Digestifs

Glenlivet 21 ans