

# Menu dégustation mets-whiskys

Menu accords  
mets-whiskys  
commenté par  
un ambassadeur  
de malts.

*Grenaille au foie gras*

**Stronachie 10 ans 43°**

*St-Jacques et chorizo*

*Jambon de marcassin*

*Blini gambas argentine,  
basilic, moutarde aux herbes et champignons*

**Clynelish 14 ans 46°**

*Saumon teriyaki et pâtes asiatiques*

*Mini burger de canard*

*Irish stew*

**Bowmore small batch 40°**

*St-nectaire fermier*

*sur pain au noix et miel de bruyère*

**Kilchoman Sanaig 46°**

*Glace au whisky*

*et sa sauce au caramel beurre salé*

*Mousse au chocolat aux fèves de Tonka*

**Caol Ila Moch 43°**

**50€ dégustations  
whiskys comprises**