



les 110 de TAILLEVENT
LONDON

Raveneau Dinner

17th October 2024

4 courses: £570

Comté gougères

Smoked salmon tartlet, truffle oil and radish

Chablis Premier Cru, Butteaux, François Raveneau, 2017

Seabass ceviche à la française, lime, fennel and apple

Chablis Premier Cru, Montée de Tonnerre, François Raveneau, 2014

Chablis Premier Cru, Butteaux, François Raveneau, 2014

Spelt risotto with langoustine, Le Comptoir du Caviar, bisque, garden peas

Chablis Grand Cru, Blanchot, François Raveneau, 2010

Chablis Grand Cru, Blanchot, François Raveneau, 2009

Chablis Grand Cru, Blanchot, François Raveneau, 2008

Cherry glazed duck breast, beetroot medley

Clos de Vougeot Grand Cru, Domaine Méo-Camuzet, 2005

Cheese, crackers, chutney

Blind pairing