




MAISON
BENJAMIN KUENTZ
ÉDITEUR DE WHISKY FRANÇAIS

Soirée d'exception Ceto x Maison Benjamin Kuentz

Les tapas

Coupe de champagne Leclerc Brillant réserve brut

~

Cèpes et châtaignes, bouillon katsuobushi

Mushrooms and chestnuts, katsuobushi broth

Whisky « Aveux gourmands » B.Kuentz

Gourmand, exotique, salin - Rich, exotic, saline

~

Thon rouge, ventrèche maturée aux algues Kombu, sauce XO

Red tuna matured with kombu seaweed, XO sauce

Whisky immergé « Uisce de profundis » B.Kuentz

Marin, floral, iodé - Marine, floral, iodic

~

Langoustines aux agrumes, consommé iodé

Citrus flavored Langoustine, iodized stock

Création boisson infusion Criste Marine en exclusivité B.Kuentz

~

Retour de petit bateau, artichaut en texture, beurre blanc au whisky

Catch of the day, array around the artichoke, white butter with whisky

Champagne Leclerc Brillant immergé cuvée « Abyss »

~

Canard maturé au whisky « végétal musette by B.Kuentz », tulipe de betterave, jus de canard acidulé

Duck matured with « végétal musette by B.Kuentz », beetroot tulip, tangy duck jus

Vin rouge Ribera del duero 2015 The Sea wine club

~

Dessert tout chocolat au parfum de whisky « Fin de partie »

Chocolate dessert, « Fin de partie » whisky

Whisky immergé Millésime Aquaé B.Kuentz

Opulent, salin, épicé - Opulent, saline, spicy

260 € boissons comprises

(boissons alcoolisées, eau, café)

Jeudi 23 Novembre 2023 | Thursday November 23rd 2023