



  
**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 mûri 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 23<sup>rd</sup> 2023