



PRESTIGE WINE FLIGHTS

- **Clarence Dillon legacy - Our second wines** (4 glasses of 12cl) € 110
Discover four iconic wines that are the legacy of our estates' diversity, elegance, and expertise.
- **Legendary reds - Our first red wines** (3 glasses of 12cl) € 300
Three great red wines expressing the nobility, depth and character of their exceptional terroirs.
- **The art of white wine - Our first white wines** (2 glasses of 12cl) € 550
A rare tasting of two of Bordeaux's most prestigious and sought-after white wines.
- **The Clarence Dillon Collection - Our 5 first wines** (5 glasses of 12cl) € 850
A unique opportunity to taste all five flagship wines from our estates in a single experience

WINES BY THE GLASS (12cl)

Château Haut-Brion – 1st Growth - Grand Cru Classé in 1855 - Pessac-Léognan :

- | | | | |
|--|-------|------|-------|
| • Château Haut-Brion | Red | 2006 | € 180 |
| • Château Haut-Brion | White | 2009 | € 350 |
| • Le Clarence de Haut-Brion - 2 nd wine | Red | 2011 | € 45 |
| • La Clarté de Haut-Brion - 2 nd wine | White | 2009 | € 40 |

Château La Mission Haut-Brion - Pessac-Léognan :

- | | | | |
|---|-------|------|-------|
| • Château La Mission Haut-Brion | Red | 2004 | € 100 |
| • Château La Mission Haut-Brion | White | 2013 | € 250 |
| • La Chapelle de La Mission Haut-Brion - 2 nd wine | Red | 2011 | € 25 |

Château Quintus - Saint-Emilion Grand Cru :

- | | | | |
|---|-----|------|------|
| • Château Quintus | Red | 2015 | € 45 |
| • Le Dragon de Quintus - 2 nd wine | Red | 2016 | € 9 |

WINES BY THE BOTTLE

- Service charge for wines by the bottle on site € 100 per bottle
- Animation with our sommelier - 1 hour of in-depth exchange about wine! € 300

We offer a selection of over 350 wines available direct from the estates. In La Grande Cave du Pavillon Catelan, enjoy an exclusive experience by selecting your own bottles from wines of Château Haut-Brion, Château La Mission Haut-Brion and Château Quintus.

Contact us and we will choose the bottles that you will taste in the best possible conditions in the vineyard itself.



EXPERIENCES de DÉGUSTATIONS

- **L'héritage Clarence Dillon** - *Nos seconds vins* (4 verres de 12cl) € 110
Découvrez quatre vins emblématiques, héritiers de la diversité, de l'élégance et du savoir-faire de nos domaines.
- **Rouges de légende** - *Nos premiers vins rouges* (3 verres de 12cl) € 300
Trois grands vins rouges exprimant toute la noblesse et la richesse de leurs terroirs d'origine.
- **L'art du blanc** - *Nos premiers vins blancs* (2 verres de 12cl) € 550
Une dégustation exceptionnelle de deux des vins blancs les plus prestigieux et recherchés de Bordeaux.
- **La collection Clarence Dillon** - *Nos 5 premiers vins* (5 verres de 12cl) € 850
L'expérience ultime réunissant les cinq grands vins emblématiques de nos propriétés.

VINS au VERRE (12cl)

Château Haut-Brion – 1er Grand Cru Classé en 1855 - Pessac-Léognan :

- | | | | |
|---|-------|------|-------|
| • Château Haut-Brion | Rouge | 2006 | 180 € |
| • Château Haut-Brion | Blanc | 2009 | 350 € |
| • Le Clarence de Haut-Brion - 2 nd vin | Rouge | 2011 | 45 € |
| • La Clarté de Haut-Brion - 2 nd vin | Blanc | 2009 | 40 € |

Château La Mission Haut-Brion - Pessac-Léognan :

- | | | | |
|--|-------|------|-------|
| • Château La Mission Haut-Brion | Rouge | 2004 | 100 € |
| • Château La Mission Haut-Brion | Blanc | 2013 | 250 € |
| • La Chapelle de La Mission Haut-Brion - 2 nd vin | Rouge | 2011 | 25 € |

Château Quintus - Saint-Emilion Grand Cru :

- | | | | |
|--|-------|------|------|
| • Château Quintus | Rouge | 2015 | 45 € |
| • Le Dragon de Quintus - 2 nd vin | Rouge | 2016 | 9 € |

FORMULE à la BOUTEILLE

- Droit de service pour les vins ouverts sur place 100 € par bouteille
- Animation œnologique par notre sommelier - 1 heure d'échange approfondi 300 €

Nous proposons une sélection de plus de 350 vins en provenance directe des domaines. Dans « La Grande Cave » du Pavillon Catelan, vivez une expérience unique en choisissant vous-même vos bouteilles parmi les vins du Château Haut-Brion, La Mission Haut-Brion et Quintus.

Contactez-nous et nous sélectionnerons pour vous les bouteilles que vous dégusterez dans les meilleures conditions possibles, au cœur même du vignoble.

NOS ASSIETTES DE SPECIALITES ARTISANALES

- Rillettes de saumon fumé & Combava - *Ecosse* 17 €
- Saumon fumé « Le Bordelais » - *Label Rouge d'Ecosse - fumé au bois d'aulne - sur précommande de 48h* 25 €
- Magret fumé au bois de hêtre & poivre noir concassé - *Gironde et Landes* 18 €
- Foie gras de canard entier aux truffes 5% - 45gr - *Canard du Sud-Ouest - Tuber Melanosporum* 19 €
- Foie gras de canard entier aux truffes 10% - 90gr - *Canard du Sud-Ouest - Tuber Melanosporum* 45 €
- Coppa de Porc Noir Gascon - *Issue de l'échine - délicatement persillée - aromatique et puissant* 21 €
- Jambon de Porc noir Gascon - *Patte arrière séchée 12 mois - fondant et parfumé* 30 €
- Comté 18 mois - *AOP - Franche-Comté* 14 €
- Tomme de Savoie au truffes 16 €
- Ossau-Iraty fermier - *AOP - Pays Basque - Lait de brebis* 16 €
- Tartinade de tomates rôties au vinaigre balsamique de l'Entre-deux-mers 12 €
- Pesto de champignons à l'huile infusée au piment d'Espelette 12 €
- Houmous ail noir & piment fumé du Béarn 12 €

Portions pour 1-2 personnes de 100gr environ - Sous réserve de stocks disponibles

OUR MENU OF ARTISANAL SPECIALTIES

- Rillettes of smoked salmon & Combava - *Scotland* € 17
- Smoked salmon "Le Bordelais" - *Red Label from Scotland - with a 48-hour pre-order* € 25
- Dry-cured & smoked duck ham (magret) - *from south-west France* € 18
- Whole duck foie gras with truffles 5% - 45gr - *from Southwest France - Tuber Melanosporum* 19 €
- Whole duck foie gras with truffles 10% - 90gr - *from Southwest France - Tuber Melanosporum* 45 €
- Coppa - *from Black Gascon pig loin - slightly marbled - aromatic and powerful* € 21
- Dry-cured ham of Black Gascon pig - *12 months cured hind leg - melting and flavoursome* € 30
- Comté - *18 months – PDO - semi-hard cow's milk cheese from Franche-Comté* € 14
- Truffled Savoy Tomme - *semi-firm cow's milk cheese from French Alps* € 16
- Farmhouse Ossau-Iraty - *PDO - semi-hard sheep milk cheese from French Basque Country* € 16
- Spread of roasted tomatoes with Entre-deux-mers balsamic vinegar - *from French Gascony* € 12
- Mushroom pesto with Espelette chilli-infused oil - *from French Gascony* € 12
- Black garlic & smoked chilli hummus - *from French Gascony* € 12

Portions for 1-2 people of around 100gr - Subject to availability