

ANGELUS



Angelus Dinner

imagined by chef Alexandre Baumard

Klein Constantia Estate, Cuvée Clara 2021 - in magnum



THE SEASHELLS

*Gooseneck Barnacle and Whelks confit in juice,
mushrooms from our quarries in 3 ways*

Carillon d'Angelus 2012 - Carillon d'Angelus 2015



THE MELANOSPORUM TRUFFLE

in risotto with parmesan

Château Angelus 2014



THE GARONNE EEL

slightly smoked with onion in all its states

Château Angelus 2012



THE BEEF

smoked with vine shoots, beetroot texture and tangy juice

Château Angelus 2010



CHEESE PLATTER

Château Angelus 1989



THE PEAR

poached in sweet wine, crème brûlée, Guanaja chocolate, crunchy hazelnut

by Damien Amilien

Klein Constantia Estate, Vin de Constance 2016 - in magnum



KLEIN
CONSTANTIA
— 1685 —

vinaria

ANGELUS



Dîner Angelus

imaginé par le chef Alexandre Baumard

Klein Constantia Estate, Cuvée Clara 2021 - in magnum



LES COQUILLAGES

pouce pieds et bulots confits au jus, champignons de nos carrières en 3 façons

Carillon d'Angelus 2012 - Carillon d'Angelus 2015



LA TRUFFE MELANOSPORUM

en risotto, lié au parmesan

Château Angelus 2014



L'ANGUILLE

légèrement fumée et l'oignon dans tous ses états

Château Angelus 2012



LE BOEUF

fumé au sarment de vignes, texture de betteraves, jus de viande acidulée

Château Angelus 2010



PLÂTEAU DE FROMAGES

Château Angelus 1989



LA POIRE

*pochée au vin, crème brûlée chocolat Guanaja, croquant à la noisette
par Damien Amilien*

Klein Constantia Estate, Vin de Constance 2016 - in magnum



KLEIN
CONSTANTIA
— 1685 —

vinaria