



# Masterclass exceptionnelle de whiskies japonais de la Maison Beam Suntory

**Vendredi 17 avril - 19h30**

Une soirée animée par Michaël Yona Costa, brand ambassador de la maison Suntory

**HIGH BOWL - 12 cl**

**Whisky Toki, ginger ale, pamplemousse**

Chips de patate douce

---

**HAKUSHU DISTILLER'S RESERVE - 2 cl**

Ceviche de dorade, glace Granny Smith

---

**YAMAZAKI DISTILLER'S RESERVE - 2 cl**

Volaille rôtie, lardo  
champignons shimeji et carottes poêlées

---

**THE CHITA SINGLE GRAIN - 2 cl**

Crèmeux chocolat et caramel au beurre salé

---

**HIBIKI HARMONY - 5 cl**

**Menu : 58,00 €**

**La dégustation de 5 whiskies : 50,00 €**

**Le menu avec une sélection de vins : 28,00 €**

Menu servi pour l'ensemble des convives d'une même table

**Réservation souhaitée au 056/ 33 22 07**

