

Menu de la Saint Sylvestre

Coupe de Champagne et Amuse-Bouche



Mise en bouche : Huître de Beauvoir marinée, Vinaigre de Balsamique, Arenka et Citron vert



Mesclun de Pigeon de Pornic et Mi-cuit de Foie Gras de Canard, Vinaigrette de Pignons de Pins et Raviole cuverte de Verjus

Domaine de la Barbinière « Cuvée de la Douée »



Minute de Saint Jacques sur Panais Poêlé au Beurre grand Fermage, Onctueuse de Crustacés, Fèves et Mousse de Lait de Soja

Chablis Domaine William Fèvre



Dos de Bar Basse Température, Emulsion de Coquillages, Fine Purée de Topinambours et Borage Cress

Beaune du Château blanc premier cru Bouchard



Fine Gelée de Citron Limoncello, Pamplemousse et son Sorbet Orange Sanguine



Tendre Filet de Biche Fourré au Jambon cru, Quelques Chataignes, Salsifis fondant et Shiitake aux Noisettes torréfiées

Moulis en Médoc « Château Malmaison » 2005



Mont d'Or Fermier et Pomme Belchard en Chaud-froid

Moulis en Médoc « Château Malmaison » 2005



Douceur du Nouvel An 2016

Coupe de Champagne



Café et Mignardises autour du Chocolat Valrhona de l'Auberge

Menu à 132 euros tout compris