

# Menu de la Saint Sylvestre

Coupe de Champagne et Amuse-Bouche



Mise en Bouche

Croquant Champignons des Bois aux Senteurs de Truffes

« Pinot blanc d'Alsace »



Foie Gras de Canard dans tous ses états

« Domaine de la Barbinière Cuvée de la Douée »



Crousti de Saint Jacques au Sésame noir,  
Mousseuse de Safran de Provençères, Onctueuse d'Hélianti

« Touraine Sauvignon Domaine des Corbillères »



Saint Pierre Piqué à la Citronnelle, Huître Chaude de  
Beauvoir

aux Senteurs de Curry, Cerfeuil Tubéreux

« Chablis Domaine William Fèvre »



Fine Gelée de Carcadet, Fraîcheur de liqueur de  
Pamplemousse



Tournedos de Filet de Biche gainé au Lard fermier, Sablé  
Parmesan et Raviole Pack Shoi et Pétales de Légumes  
d'Hiver

(La Biche peut être remplacé par un Filet de Bœuf à la  
demande)

« Fronsac Château Moulin Haut Villars »



Cornet de Mont d'Or Fermier, Sorbet Champagne, Pomme  
Granny Smith

« Fronsac Château Moulin Haut Villars »



Gourmandise du Nouvel An

« Coupe de Champagne »



Café et Mignardises autour du Chocolat Valrhona

Menu à 132 euros