

Menu de la Saint Sylvestre

Coupe de Champagne et Amuse-Bouche



Mise en Bouche

Râpé et Mousseuse de Truffes, Croustillant d'œuf de Caille

« Chablis Domaine William Fèvre »



Saint Jacques Marinées, Pommes Façon Louis D'Or, Marinade
Pomme, Caviar d'Aquitaine et Sorbet Pomme verte

« Chablis Domaine William Fèvre »



Foie Gras Poêlé aux Huîtres de Beauvoir, Poireaux et
Citron Confit, Tapenade d'Olive verte, Jus de Céleri Juste
Beurré

« Alsace Pinot Gris »



Kadaïf de Bar de Ligne, Variation autour de l'Orange et
Patates Douces

« Pouilly Vinzelles Joseph Drouhin »



Fraîcheur Litchi Légèrement alcoolisé, Pomme verte et
Spoon Cumbava



Suprême de Chapon, Cuisson Lente, Crème de Morilles et Vin
Jaune,

Sablé Châtaignes aux Légumes d'Hiver

« Crozes Hermitage Les Jalets Maison Jaboulet »



Classique Mont d'Or Fermier et Variation autour de la
Poire en Chaud-froid

« Vin blanc du Jura »



Gourmandise du Nouvel An

« Coupe de Champagne »



Café et Mignardises autour du Chocolat Valrhona

Menu à 134 euros