

MENU DE NOËL

Bouchées apéritives

Fines tartelettes de foie gras de canard à la pistache, voilée de gelée de coing
Royal de homard comme une crème brûlée
Bouchée croquante d'omble chevalier, wakamé et gingembre

CHAMPAGNE PHILIPPE GONET « SIGNATURE » B&B

1^{er} Service

Siphon de butternut, hadock fumé et éclat de noisette.

DOMAINE LOUIS MICHEL & FILS CHABLIS 1^{ER} CRU « MONTÉE DE TONNERRE » 2022

2^{ème} Service

Soufflé de Saint Jacques et coquillages, caviar osciètre et nuage des barbes au safran
d'Iran.

DOMAINE JULIEN CÉCILLON, SAINT-PÉRAY « GÉMINI » 2022

3^{ème} Service

Poularde de Bresse, filet habillé en farce fine briochée, cuisses en pâté au chou et foie
gras. Salsifis et sauce crémeuse aux truffes melanosporum.

DOMAINE JEAN-MIHÉL GERIN, CÔTE-RÔTI « CHAMPIN DU SEIGNEUR » 2021

4^{ème} Service

Bûche de Noël, pommes et coings, crémeux au whisky tourbé et sorbet Granny-Smith aux
truffes.

DOMAINE VINCENT FOREAU, VOUVRAY « DEMI-SEC » 2019

Mignardises

Prix par personne hors boissons : **130€**
Avec accord mets et vins : **220€**

**Nous vous invitons également à commander notre foie gras et notre saumon d'une
qualité exceptionnelle, soigneusement préparés par nos soins.**

Foie gras : **110€/kg**
Saumon Fumé : **80€/kg**

