

MENU DU NOUVEL AN

Bouchées apéritives

Mini tortilla de sarrasin aux coquilles Saint-Jacques et caviar osciètre
Paupiette de daurade royale, granny-smith et céleri
Berlingot frit de Reblochon et topinambour

CHAMPAGNE « PR90 » BRUT, HENRI GIRAUD

1^{er} Service

Déclinaison de salsifis et œuf de poule bio. Truffes Melanosporum.

DOMAINE VACHERON, SANCERRE BLANC 2021

2^{ème} Service

Oursin d'Island et poêlée de cuisses de grenouilles, ravioli de champignons et nage
mousseuse parfumée sous-bois.

DOMAINE JEAN-MICHEL GERIN, CONDRIEU « LA LOYE » 2022

3^{ème} Service

Cannelloni d'araignée de mer imprimé d'algues, langoustine jumbo et réduction de
carapaces.

DOMAINE PIERRE LABET, MEURSAULT « LES TILLETS » 2020

4^{ème} Service

Pressé de veau de lait confit comme un pot-au-feu, moelle, carottes allumettes et
crosnes.

DOMAINE COILLOT, GEVREY-CHAMBERTIN 2022

5^{ème} Service

Croquant de chocolat amer et crème légère à la mandarine, compoté de pamplemousse
et pomelo, sorbet Yuzu et vinaigrette au citron caviar.

COUME DEL MAS, BANYULS « GALATEO » 2017

Mignardises.

Prix par personne hors boissons : **180€**

Avec accord mets et vins : **320€**