

MENU DU NOUVEL AN

Bouchées apéritives

**Cappuccino d'huîtres perle noire et mouillette au beurre d'algues.
Ravioli croustillant d'omble chevalier, infusion citronnelle-Gingembre.
Royale de Homard breton et tuile de sarrasin.**

CHAMPGANE DHONDT-GRELLET, BLANC DE BLANCS 1^{ER} CRU « Les Terres Fines » NM

1^{er} Service

Oursin de Galice et siphon de salsifis au lard de pata negra, émulsion parfumée sous-bois.

DOMAINE BALLOT MILLOT, BOURGOGNE « Chardonnay » 2023

2^{ème} Service

Langoustine jumbo et poireaux grillés au barbecue, sauce au vinaigre de xérès et câpres, réduction de carapaces.

DOMAINE ALBERT BOXLER, RIESLING RÉSERVE 2023

3^{ème} Service

Barbue de ligne, filet brioché et rôti, caviar oscietre et beurre d'arête au citron et vanille bourbon.

DOMAINE FONTAINE GAGNARD, CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU « Morgeot » 2022

4^{ème} Service

Pressé de veau de lait, Jarret et poitrine confits aux choux verts, crosnes, cardons et moelle, consommé aux truffes melanoporum.

DOMAINE JAMET, CÔTE-RÔTIE « Fructus Voluptas » 2021

5^{ème} Service

Symphonie Exotique « Mandarine, châtaigne, cacao et agrumes » dansent en harmonie.

DOMAINE VINCENT FOREAU, VOUVRAY « Moelleux » 2018

Mignardises.

Prix par personne hors boissons : **180€**
Avec accord mets et vins : **300€**

