

# **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<sup>ER</sup> CRU « Les Terres Fines » NM**

## **1<sup>er</sup> Service**

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

**DOMAINE BALLOT MILLOT, BOURGOGNE « Chardonnay » 2023**

## **2<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> Service**

**Barbue de ligne, filet brioqué et rôti, caviar osciètre et beurre d'arête au citron et vanille bourbon.**

**DOMAINE FONTAINE GAGNARD, CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU « Morgeot » 2022**

## **4<sup>ème</sup> Service**

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

**DOMAINE JAMET, CÔTE-RÔTIE « Fructus Voluptas » 2021**

## **5<sup>ème</sup> 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€**

