

Menu de la Saint Sylvestre

Cocktail de bienvenue et ses canapés

Amuse-bouche : Tartare de noix de coquilles Saint-Jacques, citron vert et poivre de Timut

Homard Bleu tiède, trio de quinoa et piment d'Espelette

(Accord : Météore Clos Larrouyat 2021 AOP Jurançon sec)

Pavé de Turbot cuit à basse température, purée de topinambours au chocolat blanc et jus d'arêtes

(Accord : Clos du thou cuvée Guilhouret 2019 AOP Jurançon sec)

Médailillon de veau, morilles au vin jaune et noisettes

(Accord : Clos des guettes 1^{ères} cru Louis Jadot 2019 AOC Savigny les Beaune)

Noisette de chevreuil marinée, butternut et betterave

(Accord : Chassagne-Montrachet Bouchard 2018 AOC Chassagne Montrachet)

Cromesquis de Mont d'Or à la truffe Melanosporum et sa salade frisée

(Accord : Clos des Truffiers Château La Négly 2019 AOP Languedoc)

Pré-dessert

Mont blanc façon Ambroisie

(Accord : Champagne Hostomme Réserve blancs de blancs)

Café ou thé et ses mignardises

120€ par personne sans accord des vins

200€ par personne avec accord des vins