



Menu du réveillon de la Saint Sylvestre 2017

Pour commencer, 3 bouchées gourmandes autour du saumon fumé
AOC Champagne Maison Lenoble



Damier de filet de chevreuil et de foie gras au chou rouge
Quelques champignons en pickles, vinaigrette à la pomme
AOC Alsace, Domaine Louis Sipp « Riesling » 2011



Turban de spaghetti aux Saint-Jacques garni d'un fin ragout de crosnes et de homard bleu de Bretagne
Sauce cardinale relevée d'un trait de fine champagne pour saucer
AOC Meursault 1^{er} Cru, Domaine Fabien Coche « Les chevalières » 2015



A partager, une poitrine de chapon fermier contisée de truffe noire puis dorée dans ses sucs au sautoir
Sauce périgieux, céleri cuit en croûte de sel et écrasé à la fourchette avec un beurre de baratte truffé
AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château de la Gardine « Gaston Philippe » 2015



Mont d'or servi tiède
Cœur de salade frisée bien blanche
AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château de la Gardine « Gaston Philippe » 2015



Crème brûlée à la chicorée, jeu de textures autour de la poire
AOC Champagne Maison Henriot, Cuvée « Spécial Nouvel An »



Mignardises autour du chocolat

110 euros hors boissons
160 euros toutes boissons comprises

