



Déjeuner du 1^{er} janvier 2020

Menu

Comme amuse-bouche,
3 bouchées autour des coquillages

AOC Champagne



Tourte joufflue et dorée de brochet de Camargue servie tiède
Ecrevisses en salade, œufs fumés de brochet

AOC Alsace Riesling Grand Cru Wiebelsberg, Maison Wantz 2015



Cuites en papillote, les premières asperges de Malemort et des aiguillettes de turbot
Rehaussées d'une râpée de truffes noires

AOC Coteaux d'Aix Blanc, Château Beaulieu 2014



Caille royale des Dombes et foie gras en pot au feu aux légumes d'hiver
... et comme je suis addict, je rajoute une râpée de truffe
Servi à côté, le bouillon sapide aux vermicelles de légumes

AOC Moulin à Vent, Château Moulin à Vent « Champs de Cours » 2015



Les fromages de Provence
Bouquet de salade frisée

AOC Moulin à Vent, Château Moulin à Vent « Champs de Cours » 2015



Vacherin glacé aux poires, sauce caramel au beurre salé
AOC Jurançon Moelleux, Domaine Cauhapé « Ballet d'octobre » 2018



Mignardises

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises

