



Déjeuner du 1^{er} janvier 2023

Menu

Comme amuse-bouche, 3 bouchées autour d'œufs de poisson :

Caviar, œufs de saumon sauvage et poutargue

Petit pain suédois au haddock

AOC Champagne, Domaine Le Pitre



Pot au feu de légumes racines au foie gras et truffes noires de Pays

Sauce « bibiche » à la truffe

AOC Chablis, Domaine Régnard « Le grand Regnard » 2020



Savarin de langoustines en spaghetti, le jus des carapaces pour saucer
Fin ragoût de crosnes et coquillages, moules croustillantes au parmesan

AOC Bordeaux Graves Blanc, Château Chantegrive 2018



Noisettes de chevreuil roulées dans une fine feuille de ventrèche puis rôtie
Sauce poivrade au verjus, gnocchis de potiron, poire du curé pochée au muscat
AOC Bandol Rouge, Château Guilhem Tournier, « Cuvée Louise Jeanne » 2016



Le fromage affiné

Bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron

AOC Bandol Rouge, Château Guilhem Tournier, « Cuvée Louise Jeanne » 2016



Brioche aux fruits confits, punchée au Grand-Marnier dans l'esprit d'une polonaise

AOC Jurançon Moelleux, Domaine Cauhapé « Symphonie de Novembre » 2021



Mignardises

105 euros hors boissons

155 euros toutes boissons comprises

