



Menu du réveillon de la Saint Sylvestre 2017

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



Artichaut camus farci de foie gras et rehaussé d'une râpée de truffes « tuber melanosporum »
AOC Condrieu, Domaine Vernay, « les Terrasses de l'Empire » 2016



Pot au feu de queue de homard de Bretagne
La pince pour un petit chou farci, paysanne de légumes d'hiver
Bouillon clarifié condimenté de raifort
AOC Vouvray, Domaine Huet, « les Haut Lieux » 2016



Noisette de chevreuil simplement rôtie
Jus acidulé au cidre et relevé de poivre de cubèbe et d'une pointe de Calvados
Pomme sauvage au four farcie de fruits secs
AOC Moulin à Vent, Château du Moulin à Vent 2009



Brillat Savarin affiné et frais
Bouquet de doucette
AOC Moulin à Vent, Château du Moulin à Vent 2009



Cigare croustillant au chocolat
Comme un Irish coffee
AOC Champagne Maison Henriot, Cuvée « Spécial Nouvel An »



Mignardises autour des fruits des îles

110 euros hors boissons
160 euros toutes boissons comprises

