



Menu du réveillon de la Saint Sylvestre 2023

Pour commencer, 3 bouchées autour de la truffe noire « Tuber melanosporum »
AOC Champagne, Maison Thienot Cuvée « Speedy Graphito » en Magnum



Filet de bœuf mariné comme un gravelax et en tartare salé d'une cuillère de caviar Français
Betterave cuite en robe des champs puis fumée, vinaigrette au raifort
AOC Alsace Pinot Gris Grand Cru Sonnenglanz, Domaine Bott-Geyl 2012



Queue de homard de nos côtes cuit à la nage de petits légumes d'hiver
Les carapaces pour un consommé clair infusé à la réglisse
Servies part, la chair des pattes et des pincettes pour farcir une petite brioche vapeur
AOC Macon Lugny Blanc, Domaine Rijckaert « Les Crays vers Vaux » 2021



Pithiviers feuilleté, doré et joulou de chevreuil au foie gras et au chou
Sauce grand Veneur
AOC Saint-Emilion Grand Cru rouge, Château Vieux Taillefert 2016



Le fromage sélectionné et affiné par Elsa
Bouquet de salade d'hiver « fatiguée » à huile d'olive de Cucuron
Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



« Time Square »

Brownie au chocolat « Collection Xoco Gourmet » floqué de chocolat et pralin, mousse vanille
AOC Champagne Rosé, Maison Brice pour fêter la nouvelle année



Mignardises

120 euros hors boissons

175 euros toutes boissons comprises

