



## Menu du réveillon de Noël 24 décembre 2020

Pour commencer,  
3 bouchées légères autour de belles Saint-Jacques, brioche feuilletée aux algues  
*AOC Champagne Maison Roederer « Brut »*



Saumon bio fumé « minute sous cloche » et posé sur une salade multicolore « Dubarry »  
Gaufre croustillante garnie d'une crème twistée d'un trait de vodka et salée de grains de caviar  
*AOC Alsace, Domaine Lorentz « Pinot gris » 2011*



Un chapon fermier en 3 recettes de fête :

- Les cuisses en boudin blanc pour une tarte fine au céleri, pomme et truffe noire
  - Cou farci des béatilles, de marrons et de foie gras, damier de légumes d'hiver cuits dans un bouillon très corsé et relevé de raifort
  - La poitrine farcie d'une queue de homard puis étuvée au vin jaune, sauce Newburg
- Petit chou garni des pincés et coudes du homard  
*AOC Meursault, Domaine Fabien Coche « Les Chevalières » 2017*



Fromage sélectionné et affiné  
Bouquet de salade d'hiver « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron  
*AOC Meursault, Domaine Fabien Coche « Les Chevalières » 2017*



La buche « 13 desserts »  
*Vin Cuit Provençal, Domaine des Bastides 2019*

90 euros hors boisson  
138 euros toutes boissons comprises

