



Menu du réveillon de Noël 2019

Souvenir d'enfance, le repas de Noël que nous préparait ma Maman...
Enfin presque !

En amuse-bouche,
3 bouchées autour du saumon fumé
AOC Champagne, Maison Vesselle



Marbré de foie gras de canard poché au vin de noix
Poire du curé en surprise, brioche feuilletée au pralin
AOC Alsace Pinot Gris, Maison Wantz, « Collection personnelle » 2013



Coquille Saint-Jacques gratinée aux truffes noires à dévorer à la cuillère !
AOC Montlouis sur Loire Blanc, Domaine de la Taille au Loup « Clos du Mosny » 2017



Poitrine de chapon fermier farcie de queues de homard puis étuvée au champagne
Petit vol au vent garni des pinces, d'un parfait de foie blond,
d'une quenelle préparée avec les cuisses et de légumes d'hiver
Sauce Newburg

AOC Meursault, Domaine Fabien Coche « Les Chevalières » 2017



Fromage sélectionné et affiné
Bouquet de mesclun « fatigué » à huile d'olive de Cucuron
AOC Meursault, Domaine Fabien Coche « Les Chevalières » 2017



A partager, l'ananas givré, baba punché au vieux rhum
Vin Doux, Château Le Seuil « L'ange du Seuil »



Mignardises

90 euros hors boisson
138 euros toutes boissons comprises

