



## Menu du réveillon de Noël 24 décembre 2024

Pour commencer, 3 bouchées gourmandes autour d'un foie gras de canard de la Maison Masse  
**Brioche feuilletée**

*AOC Champagne, Domaine Julien Chopin « Blanc de blanc »*



Fine croustade garnie d'une salade moscovite de saumon fumé, céleri, pomme de terre et pomme  
reinette liée d'une sauce au raifort, œuf de poule bio miroir et caviar de France, **Bretzel**

*AOC Alsace Grand Cru Wiebelsberg Blanc, Maison Wantz « Riesling » 2015*



Une de mes recettes phares d'y il y a quelques années : une queue de homard piquée de vanille  
Bourbon puis rôtie, sucs d'orange et poire sautée au gingembre et cardamome

**Viennois aux poires tapées et vanille**

*AOC Chinon Blanc, Domaine de Bellivière « Nouné Label » 2017*



Côtelette de gigue de chevreuil « en pojarski », la selle frottée de genièvre frais du Luberon, roulée  
dans une tranche de ventrèche puis rôtie, sauce Diane relevée d'un trait de génépi des Chartreux

Raviolis farcis de champignons des bois, **Pain de campagne**

*AOC Côtes de Provence Rouge, Château de la Mascaronne 2019*



Fromage sélectionné et affiné par Elsa, **Pain de Seigle**

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

*Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût*



Présent d'antan, quand le cadeau de Noël était une orange...

*« Le roi des vins et le vin des rois ! » Tokaji de Hongrie, Château Henye « 5 puttonyos » 2010*

Mignardises de Noël

120 euros hors boissons

175 euros toutes boissons comprises

