



Menu du réveillon de la Saint Sylvestre 2024 et du déjeuner du 1^{er} janvier 2025

Pour commencer, quelques souvenirs d'un récent voyage au Pays des Trolls :

Tartelette garnie d'un tatare d'omble chevalier aux oursins

Soupe de langoustines comme à Höfn

Tartine de pain noir et truite fumée, sauce gravelax

Fich and chips de morue fraîche, mayonnaise « mystère », **Crackers céréales**

AOC Champagne, Maison Thienot Cuvée « Speedy Graphito » en Magnum



Ambrosie de volaille festive au foie gras, foie blond et truffe nappée d'une fine gelée au ratafia de

Champagne, rémoulade de céleri truffée, **Brioche feuilletée**

Ratafia Champenois, Domaine Julien Chopin « Chardonnay »



Sur un flan marin, des écailles de chair de crabe des neiges, caviar français et chou-fleur

Beurre émulsionné et relevé d'un trait d'alcool de Mauzac de chez Cazottes, **Viennois aux algues**

AOC Chablis, Domaine Régnard, « Le Grand Régnard » 2020



L'exceptionnelle pièce de bœuf Wagyu japonais de « grade 5 » juste saisie, miroir syrah-cassis

Petit oignon farci de moelle, hâtereau de légumes d'hiver « crousti-fondant », **Pain de campagne**

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château la Gardine « Cuvée Gaston Philippe » 2014



Le fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron, **Pain de seigle**

Bouquet de salade d'hiver « fatiguée » à huile d'olive du Domaine Lunés

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



La forêt noire Norvégienne dans l'assiette c'est possible...

VDN Banyuls Grand Cru, Cellier des Templiers « Création » 2005



Mignardises

135 euros hors boissons

190 euros toutes boissons comprises

