



MENU DU RÉVEILLON 2024

Carpaccio de langoustine, citron caviar, quinoa soufflé

Huître Prat-Ar-Koum n°2, pomme verte, granité aux algues

Foie gras mi-cuit, chutney de butternut au vinaigre floral, pain au lait

Boudin blanc maison, caviar Baerii Royal, émulsion lait ribot

Gnocchi de pomme de terre, parmesan et truffe Melanosporum

Saint-Jacques de Boulogne snackées, crémeux d'échalote et beurre blanc

Veau de lait, topinambour, poire et jus de viande

Comté 18 mois à notre façon, condiment citron brûlé et pousses de radis

Soupe champenoise

Mangue et fruit de la passion, sorbet fromage blanc safran

Menu : 145€ (eaux et boissons chaudes incluses)

Accord mets et vins : 75€

Vins proposés dans l'accord mets et vins, et également au verre :

- Champagne Jacquesson Cuvée 745 (19€)
- Châteauneuf-du-Pape blanc Domaine de Boisrenard 2018 (23€)
 - Meursault Meix Sous le Château Domaine Fichet 2017 (18€)
 - Domaine de Trévallon 2019 (22€)
 - Pessac Leognan Château de Fieuzal 2012 (16€)

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts, toutes nos viandes sont d'origine France. Prix net service compris.