

MENU SAINT-SYLVESTRE

31 décembre 2023 au soir

APÉRITIF

Champagne Bollinger Spéciale Cuvée

Royale de Foie gras

et

Saumon Bømlo, caviar biologique Français de Neuvic

AMUSE-BOUCHE

Huître en gelée, crème de céleri et pomme Granny Smith

ENTRÉE

Saint-Joseph Ro-Rée, Louis Chèze, 2022

Foie gras en feuille de chou, consommé de bœuf et champignons

PLATS

Premier Plat

Santenay Le Chainey, Claude Nouveau, 2022

Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc,
pommes de terre confites, poireaux et truffes, jus réduit

Second Plat

Crozes Hermitage, Yann Chave, 2022

Filet de bœuf Wellington "déstructuré"

FROMAGE

Vacqueyras, Laurent Tardieu, 2021

Assortiment de fromages affinés de la fromagerie Le Gone

DESSERT

Cocktail signature : Saké pétillant, fleur d'oranger, aneth, jus de citron jaune

Fleurs d'agrumes acidulées sur le fil de l'iode

145 €

Proposition Accord Mets & Vins en supplément

4 verres : 45 €

6 verres : 65 €