

Menu de Noël 2018

198€ par personne

295€ par personne avec les vins

Les Mises en Bouche

Foie gras de canard confit au pain d'épices/Truffe noire et comté en mini sandwich/Bar de ligne mariné au citron caviar

Champagne Blanc de Blancs, Ruinart

L'Entrée

Truffe Noire d'Hiver

Velouté de potimarron, royale de châtaignes, émulsion de parmesan

Chassagne-Montrachet Morey Coffinet 2016

Le Poisson

Noix de coquilles Saint-Jacques de la baie de Seine

Beurre léger au caviar Impérial, pommes rattes fumées au bois de hêtre

Le Plat

Chapon fermier en deux cuissons

Foie gras de canard poêlé, fruits et légumes caramélisés, jus truffé

Hermitage Domaine du Colombier 2013

Le Fromage

Vacherin du Mont-d'or

Servi au guéridon, chutney de fruits confits

Juraçon Moelleux 2016, Domaine de Souch

Les Desserts

Marron du Piémont

Sorbet, marmelade de mandarine Mikan

*

Chocolat Grand Cru

Tarte fine soufflée, grué et mascarpone

Banyuls Grand Cru 2008, Terramar

Café et mignardises