

Menu du 1<sup>er</sup> Janvier 2019

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

*Jurançon 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**