

Saint-Sylvestre 2022

395€ par personne

560€ par personne avec les vins

Les Mises en Bouche

Oursin à la bourrache, zestes de mandarine

Cromesquis au comté et truffe noire

Feuille d'hiver aux saveurs des sous-bois truffés

Champagne Gosset Blanc de Blancs - Magnum

*

Le Caviar Impérial et noix de coquilles Saint Jacques

Nappées d'une crème légère au citron caviar

Puligny-Montrachet - Domaine Jean-Marc Boillot 2019

*

Le Bar sauvage et les champignons de Paris

Dans un fin velouté de homard à la tagette, julienne de truffe noire

*

La truffe noire Melanosporum et le foie gras de canard

En léger gratin au vieux parmesan

Morey-Saint-Denis - Domaine Feuillet 2018

*

La volaille de la Cour d'Armoise accompagnée de légumes d'hiver

Sauce d'Albufera au Porto et jus de truffe

Châteauneuf-du-Pape - Domaine du Grand Tinel, 2012

*

Vacherin du Mont d'Or servi avec des pousses de salades maraîchères

Poires et raisins pour la fraîcheur

Tokaji 5 Puttonyos – Disznoko 2013

*

Mangue et fruit de la passion

Comme un nuage à la noix de coco et vanille de Tahiti

*

Bûche au chocolat Grand Cru et praliné croustillant

En différentes textures aux saveurs de fève de tonka

Porto Tawny 10 ans d'âge - Graham's

*

Café et mignardises