

Saint-Sylvestre 2024

399€ par personne

579€ par personne avec les vins

Les Mises en Bouche

Foie gras de canard confit, chutney au citron de Menton
Homard bleu en feuille de laitue aux champignons des bois, fine tartelette
Huître Gillardeau et jeune poireau au vinaigre de cerisier

Champagne Blanc Laurent Perrier Extra brut

*

Truffe noire et noix de coquilles Saint-Jacques en Mille-Feuille
Pousses de salades maraîchères

Condrieu Amour de Dieu - Domaine Jean-Luc Colombo 2020

*

Dos de bar au caviar Impérial

Pommes de terre fondantes fumées au bois de hêtre

*

La truffe noire Melanosporum et le foie gras de canard

En léger gratin au vieux parmesan

Beaune 1^{er} cru Clos des Mouches - Domaine François Gaunoux 2018

*

Poularde des Landes de Monsieur Tauzin

Le suprême fondant, sauce Albufera, légumes d'hiver caramélisés
La cuisse en tourte feuilletée au foie gras de canard, sauce velours

*

Brillat-Savarin truffé

Cœur de laitue au Vieux Balsamique

Haut-Médoc - Château La Lagune en Magnum 2015

*

Chocolat Grand Cru Ilanka aux saveurs d'anis

Sorbet cacao

*

Bûche vanillée rafraîchie aux agrumes

Jus au citron caviar

Vouvray Grande Reserve - Domaine Foreau 2018

*

Les Mignardises de la Saint-Sylvestre