

Saint-Sylvestre 2023

399€ par personne

579€ par personne avec les vins

Les Mises en Bouche

Oursin et crème de fenouil au caviar

Croustillant pain d'épices au foie gras de canard et citron confit

Langoustines en bellevue à la Parisienne

Champagne Blanc Larmandier Bernier Longitude 1^{er} cru extra brut

*

Caviar Impérial de la Maison Prunier

Noix de coquilles Saint-Jacques en tartare aux huîtres Gillardeau et bourrache

Beaune - En la Montagne Saint Désiré - Domaine Violot Guillemard 2020

*

Bar sauvage voilé de Truffe noire

Petits artichauts violés farcis de homard, jus émulsionné au basilic

*

La truffe noire Melanosporum et le foie gras de canard

En léger gratin au vieux parmesan

Nuits-Saint-Georges - Domaine David Duband 2017

*

Volaille de la Cour d'Armoise en deux cuissons

Cœur de laitue aux aromates et truffes noires

*

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

Poires et raisins pour la fraîcheur

Haut-Médoc - Château La Lagune en Magnum 2015

*

Tarte soufflée au chocolat Grand Cru

Sorbet cacao

*

Omelette Norvégienne aux agrumes

Flambée à la mandarine Impériale

Muscat - Domaine Weinbach 2022

*

Mignardises