Saint-Sylvestre 2025

399€ par personne

579€ par personne avec les vins

Les Mises en Bouche

Tartelette croustillante au comté et truffes noires
Crevette rose marinée, suc des têtes au citron caviar
Fine galette de pois chiche, poutargue au safran

Champagne Blanc de Noirs l'Ouverture 1er cru Frédéric Savart

*

Caviar Impérial et fines lamelles de bar au yuzu
Velours d'agrumes des Jardins insulaires

Meursault Domaine Antoine Jobard 2022

*

Noix de coquilles Saint-Jacques de la Baie de Seine
Velouté de pommes de terre Monalisa à la truffe blanche

*

La Truffe noire Melanosporum et le foie gras de canard
En léger gratin au vieux parmesan

Volnay 1er Cru Les Aussy Domaine Michel Bouzereau et fils 2020

*

Chapon de la Maison Tauzin en deux cuissons
Le suprême cuit dans un jus de truffe mêlé de légumes d'hiver
La cuisse en fine crépinette aux cèpes et foie gras de canard caramélisé

*

Brie de Meaux truffé
Salade d'herbes

Saint-Emilion 1er Grand cru classé Château Troplong-Mondot 2012

*

Poire Comice caramélisée aux saveurs de cardamome
Crémeux au caramel salé

*

Bûche moelleuse au Chocolat Grand Cru
Thé noir et graines de vanille de Tanzanie

Muscat Domaine Weinbach 2022

*

Les Mignardises de la Saint-Sylvestre