

Saint-Sylvestre 2018

320€ par personne

465€ par personne avec les vins

Les Mises en Bouche

Foie gras de canard au pain d'épices/Truffe noire et comté en mini sandwich/Bar de ligne mariné au citron caviar

Champagne Blanc de Blancs, Ruinart en MAGNUM

Les Entrées

Truffe Noire d'Hiver

Velouté de potimarron, royale de châtaignes, émulsion de parmesan

*

Foie gras de canard confit de la maison Andignac

Croustillants tièdes aux poires et raisins

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Chalumaux 2007, Joseph Drouhin en JEROBOHAM

Le Poisson

Noix de coquilles Saint-Jacques de la baie de Seine

Beurre léger au caviar Impérial, pommes rattes fumées au bois de hêtre

Avant le Plat

Macaroni aux truffes noire et foie gras de canard,

En léger gratin

Beaune 1^{er} cru Epenottes 2013 Dominique Lafon

Le Plat

Chapon des Landes

Le suprême au foie gras de canard et truffes noires, les cuisses caramélisées, fruits et légumes d'hiver

Hermitage 2013, Domaine du Colombier

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