

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

75 € HORS BOISSONS, ACCORD METS ET VINS 95 €.

MISES EN BOUCHE :

**BROUILLADE D'ŒUFS À LA TRUFFE ET ESCARGOTS PANÉS AU BEURRE
PERSILLÉ.**

COUPE DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT RÉSERVE

ENTRÉES :

RIS DE VEAU AUX MORILLES ET PAIN D'ÉPICES PERDU.

CROZES-HERMITAGE BLANC DOMAINE LES CHENETS 2019

OU

TARTARE DE HOMARD ET LANGOUSTINE, CARPACCIO DE BETTERAVE.

SANCERRE BLANC DOMAINE SERGE LALOUE 2020

PLATS :

SUPRÊME DE CHAPON FERMIER FARCI AUX MARRONS,

SAUCE AUX AIRELLES ET LÉGUMES MINIATURES.

VACQUEYRAS DOMAINE GRAND VENEUR 2019

OU

NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE SNACKÉES,

CRÈME DE RATTES, TRUFFES ET ÉCLAIR DE BUTTERNUT.

BOURGOGNE CHARDONNAY DOMAINE FAIVELEY 2019

DESSERTS :

VACHERIN GRIOTTE ET VANILLE, PISTACHES TORRÉFIÉES ET NOUGATINE.

OU

PROFITEROLES 100% CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD GRAND CRU,

GLACE ARTISANALE AU CHOCOLAT BLANC.

CAFÉ ET PETITES MIGNARDISES.