



MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

**TARTARE DE HOMARD ET SAINT-JACQUES
ET BROUILLADE D'ŒUFS À LA TRUFFE**

COUPE DE CHAMPAGNE GOSSET GRANDE RÉSERVE

**OPÉRA DE FOIE GRAS ET PAIN D'ÉPICE,
CHUTNEY D'OIGNONS ROUGES**

CÔTEAUX DU LAYON "CLOS DES BÂTES", DOMAINE DES BLEUCES 2020

**HOMARD EN MÉDAILLON, BISQUE SAFRANÉE,
FLAMBÉ AU CALVADOS**

MERCUREY BLANC, DOMAINE FAIVELEY 2021

**FILET DE BŒUF WELLINGTON, CRÈME DE MORILLES,
MOUSSELINE DE PANAIIS ET ASPERGES VERTES**

HAUTES-CÔTES-DE-NUITS ROUGE, DOMAINE FAIVELEY 2021

**BRIE DE MEAUX TRUFFÉ,
JEUNES POUSSSES AU XÉRÈS**

SAINT-JOSEPH ROUGE, DOMAINE DES PIERRES SÈCHES 2021

**TRILOGIE GOURMANDE,
CLÉMENTINE, EXOTIQUE ET CHOCOLAT**

CAFÉ ET PETITES MIGNARDISES

**95€ hors boissons
125€ avec l'accord mets et vins**