



L'AMPHITRYON

- RESTAURANT -

Saint-Sylvestre 2021

MENU À 160€/PERSONNE

Menu boissons comprises avec animation musicale

Cocktail au Champagne Maison Henri Blin « Ouvée des Maîtres Restaurateurs »
et ses mises en bouche

Sphère de bisque et boutargue, M-cuit de Foie Gras et Champagne et Dôme de saumon et avocat en gelée

Homard en raviole d'eau de mer, mayonnaise à la vanille

AOC Chablis 1^{er} cru / Mont de Milieu 2015 / Domaine Garnier et Fils servi en Magnum

Nbix de Saint-Jacques rôties sur flan à l'ail des ours, topinambour, jus de bardes et vin jaune

AOC Saumur blanc / Chenin du Puy 2017 / Domaine Frédéric Mabileau servi en Magnum

Intermède glacé

Sorbet citron et procecco

Filet de Châteaubriand Rossini, purée de pomme de terre à la truffe d'hiver, sauce périgourdine

AOC Moulis / Château La Garricq 2008 / Domaine Paloumey servi en Magnum

Intermède salé

Brie de Meaux truffé maison

Buche au chocolat blanc, marron et pamplemousse

AOC Champagne / Brut classique / Maison Deutz servi en Magnum

Eaux minérales, boissons chaudes et mignardises

Macaron praliné, Pâte de fruit et Truffe au chocolat

ANIMATION MUSICALE JAZZ

Camille POUPAT et Antoine DELALNAY

Prix nets, taxes et service compris, Verres de vin 12,5cl
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »