

Saint-Sylvestre 2022

MENU À 160€/PERSONNE

Menu boissons comprises avec animation musicale

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

Cône King crabe béarnaise, Rocher de Sainte maure de Touraine et truffe, Huître pochée Granny Smith et céleri

Tartare de langouste, sorbet au citron noir

AOC Muscadet Sèvres et Maine sur lie | Conte Leloup 2018 | Domaine Chéreau – Carré / 10 cl

Filet de pigeon cuit sur le coffre, betterave et fruits rouges, capucines

AOC Bourgueil rouge / Bretèche 2014 / Domaine de la Chevalerie / 10 cl

Intermède glacé

Granité litchi et grenade, liqueur de fleur de sureau

Filet de turbot, légumes oubliés, condiment oursin et ail noir

AOC Langenberg | Grand cru d'Alsace 2019 | Domaine Marcel Deiss / 10 cl

Intermède salé

Saint Marcellin gratiné à la truffe noire, polenta

AOC Macon - Cruzille | Les Genièvières 2020 | Domaine Guillat – Broux / 10 cl

Entremet chocolat et truffe, comme un champignon

AOC Champagne | Brut classic | Maison Deutz / 12,5 cl

Eaux minérales, boissons chaudes et mignardises

Pâte de fruit, Macaron yuzu

ANIMATION MUSICALE JAZZ

Camille POUPAT et Antoine DELALNAY