

# Saint-Sylvestre 2023

## 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

*Maki de dorade, citronnelle et gingembre, finger de Foie Gras, blanc manger au citron vert et rocher de potimarron truffé*

\*\*\*

Gravelax de boeuf au poivre de Timut, jus infusé aux champignons shiitake

*AOC Marsannay / Le Finage 2020 Gevrey Chambertin – Domaine René Bouvier / 10 cl*

\*\*\*

Nbix de Saint-Jacques en habit vert, topinambour et jus de barde à l'orange rôtie

*AOC Pouilly Fumé / La Charmette 2022 / Domaine Benoit Chauveau / 10 cl*

\*\*\*

Intermède glacé

*Granité démentine et marrons hachés, liqueur de mandarine impériale*

\*\*\*

Volaille de Bresse à la truffe noire, morilles, noisettes et jus corsé au foie gras

*AOC DGS Saint Mont / Château de Sabazan 1996 / 10 cl*

\*\*\*

Intermède salé

*Camembert mariné, compotée de pomme*

*Cidre bio / Maison Baïo / 10 cl*

\*\*\*

Sphère au chocolat blanc, pistache de bronte, coulis de citron

*Champagne Diamant / Franken Brut / Domaine Franken Pommery / 12,5 cl*

\*\*\*

Eaux plates et/ou gazeuses, boissons chaudes et mignardises

*Pâte de fruit mangue, Macaron framboise*

ANIMATION MUSICALE JAZZ ET BOSSA NOVA

*Antoine (Piano) et Aurélien (Violon)*