



Menu de la Saint Sylvestre

Sélection de canapés

~ ~ ~

Huitre Gillardeau, poire William et tapioca

~ ~ ~

La Saint Jacques rôtie, reine des prés et agastache
Meursault Les Clous - Maison Bouchard 2020

~ ~ ~

Filet de Turbot, déclinaison de choux fleurs et sauce au champagne
Condrieu – Pierre Gaillard 2020

~ ~ ~

Veau élevé sous la mer, espuma de pomme de terre et truffe noire
Collector – Château Leoubes 2015 en Magnum

~ ~ ~

Le reblochon moderne et sa gelée de whisky

~ ~ ~

Mandarine, Chocolat 70 %, et Vanille de Madagascar
Et sa coupe de Champagne Laurent Perrier

~ ~ ~

Mignardises

Menu en 6 services 145€
Avec accord Mets et Vins 175 €