

Menu de la Saint Sylvestre

Coupe de Champagne et Amuse-Bouche



Mise en Bouche

Butternut comme un os à Moelle, Consommé de Bœuf aux Senteurs des sous-bois, Mousseuse et Râpé de Truffe

« Champagne »



Carpaccio de Filet Bœuf, Déclinaison d'Huîtres de Beauvoir sur Mer en Tartare et en glace, Caviar d'Aquitaine et Huître Végétale

« Champagne »



Foie Gras de Canard Cuit au Torchon, Insert figue, Pignons de Pin Torréfiés et son Miroir Framboise, Craquant Florentin

« Coteaux de Saumur Les Loups Dorés Domaine de Nerleux »



Les Saint Jacques, Fumées, Rôties et en Croûte de Kadaïf, Spoon Verveine citron, Embeurrée de Crosnes et cerfeuil tubéreux, Fine purée de Panais

« Menetou Salon Cuvée Exception Domaine Chavet »



Pepsi Passion Passoa, Meringue Vaporeuse Coco



Filet de Biche Mariné, Gingembre Genièvre, Légumes Oubliés et Crêpe Vonnassienne (peut être remplacé par un suprême de

Poularde)

« Pauillac Réserve de la Comtesse 2005 »



Variation autour du Conté Affiné en Chaud-froid

« Pauillac Réserve de la Comtesse 2005 »



Gourmandise du Nouvel An

« Coupe de Champagne »



Café et Mignardises

Tarifs

Menu à 135 euros en Accord Mets et Vins

Ou

Menu à 144 euros par personne avec 1 bouteille de Champagne

Duval Leroy Millésimé pour deux personnes

en remplacement des verres de vins prévus dans le menu