

# Menu De la Saint Sylvestre

## Amuses bouches

Champagne Extra Brut « Latitude » - Larmandier Bernier

## Araignée de Mer

en feuille à feuille d'avocat et coriandre

Alsace Pinot-Blanc 2017 - Domaine Kleinknecht

## Crevette Grise

endives et genévrier frais des hauts plateaux jurassiens

Vin de France Chardonnay « Les Combes » 2020 - Les Dolomies

## Noix de Saint Jacques

betterave blanche et huile de navette

## Truffe Noire « Melanosporum »

en pressé à l'oignons doux des Cévennes

Saint-Aubin Blanc 2015 - Marc Morey

## Langoustine

navet boule d'or et jeunes pousses de mizuna

## Foie Gras de Canard fumé

capucine tubéreuse et persil plat

Saint-Emilion Grand Cru 2013 - Château la Grâce de Fonrazade

## Colvert

fenouil de la ferme de la Pommeraie et noisette

## Tomme du Mont Poupet

cucurbitacées et cardamome noire

Châteauneuf du Pape « Chaupin » 2014 - Domaine de Janasse

## Pain d'Épice en bûche givrée

panais et vanille

Vin de Raisin Surmûris « Grapillage » 2011 - Pierre Gaillard

## Châtaigne et citron de Nice

en bol gourmand

## Mignardises

**270 €**

Menu avec accord mets et vins (Boissons chaudes et eaux minérales comprises)

**180 €**

Menu servi sans accord mets et vins