

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'Epice 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