

Menu St Sylvestre 2022

En 7 temps, et son accord mets et vins - 195€ par personne

Cocktail d'accueil

Mise en bouche

-
Le Pigeonneau du Nord et foie gras en croûte

Coing et groseille fermentées

Monthelie Blanc 2020 – Domaine Doreau

-
Noix de Saint-Jacques snackée

Mousseline de butternut, copeaux de Poutargue et noix de macadamia

Etna Bianco 2021 - Tornatore

-
Turbot rôti sur l'arête au beurre d'algues

Fricassée de crosnes acidulés, émulsion corail d'oursin

Pommard 2016 – Domaine Doreau

-
Filet de chevreuil au genièvre de Loos

Persil racine confit et marmelade d'orange sanguine

Pauillac – Château Haut de la Bécade

-
Baguettine de Brillat Savarin et sa Truffe Melanosporum

-
Calisson clémentine givrée au Champagne rosé

Champagne Extra Brut – Christian Naudé, cuvée Eminence

-
Truffe chocolatée Manjari

Parfumée au Maury Rouge

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.