

# 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.