

MENU SAINT- SYLVESTRE

AMUSE-BOUCHES, ENTRÉE, POISSON, VIANDE,
FROMAGE, PRÉ-DESSERT, DESSERT, MIGNARDISES

115€ par personne

Accord Mets et Vins* +45€ par personne

(4 verres de vin de 10cl)

AMUSE-BOUCHES

Guimauve dashi, champignons, sésame et crème d'oursin.

Pani puri croustillant, chou fleur au curry et graines de moutarde en pickles.

ENTRÉE

Foie gras mariné au combava, chutney ananas / piment / gingembre, livèche et sarrasin soufflé.

Accord Vin : Domaine Alary - AOP Cairanne - Blanc - «L'estévenas» - 2023

POISSON

Noix de Saint Jacques snackées, topinambour fumé, truffe noire melanosporum et sabayon au miso.

Accord Vin : Domaine Laurent Cognard - AOP Montagny 1er Cru - Blanc

«Les Bassets» - 2023

VIANDE

Dos de Chevreuil cuit basse température et rôti au beurre, salsifis glacés au café, morilles au jus de cuisson, feuille de capucine.

Accord Vin : Domaine Durbane - AOP Châteauneuf du Pape - Rouge - 2006

FROMAGE

Brillat savarin truffé par nos soins.

PRÉ-DESSERT

Chocolat blanc, choux fleur, passion.

DESSERT

Nougat glacé safran, émulsion clémentine- épices, praliné et chouchou pistache.

Accord Vin : Champagne Richard Royer - Brut - Réserve Non Millésimé

MIGNARDISES

Tarte citron-menthe meringuée / Guimauve vanille-coco-sarrasin/ Choco-Truffe

*Nos différents accords sont disponibles au verre en plus de l'ardoise du moment.

Prix nets, service compris.

Liste d'allergènes disponible sur demande.

Tous nos plats et desserts sont faits maison.