

# MENU NOUVEL AN

## MISE EN BOUCHE



Huître, condiment citron caviar  
Tempura de gambas, sauce roquettes  
Foie gras, voile de vin paillé (Corrèze), mique.

## LA NOIX DE SAINT-JACQUES

En raviole, katsuobushi, bouillon thaï  
*Menetou-salon blanc, Domaine Remgotère*

## LA SOLE

Balotine, réduction de clémentine (corse),  
caviar de truite, mousseline de panais  
*Pouilly-Vinzelles la Soufrandière*



## LA PINTADE

Le suprême, farce fine aux truffes,  
jus corsé, bouchon de légumes  
*Marmandais clos baquey, Elian da Ros*

## FROMAGES Supp. de 10€



Plateau de fromages de notre affineur  
*Vieux télégraphe blanc, Châteauneuf*

## COCO EXOTIQUE

Charlotte coco passion  
*Maury Domain Mudigliza, Dimitry Gripa*

## MIGNARDISES

*Accords mets & vins (5vins) - 59€*

**105€**  
LE MENU

*Une ambiance musicale festive sera présente tout au long de la soirée !*