

AMUSES-BOUCHE

Mille-feuille croustillant de pomme de terre, crème de parmesan, oeuf de truite (Dordogne)
Gyoza végétal, consommé de légumes parfumés à la citronnelle
Foie gras de canard, focaccia au coing

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques en carpaccio, caviar (Nouvelle-Aquitaine),
brunoise de pomme Granny Smith, main de Bouddha



POISSON

Langoustine pochée, lard de Colonata,
gnocchis de butternut, bisque, citron caviar



VIANDE

Filet de boeuf Limousin, siphon de pomme de terre,
cèpes et petits légumes glacés

FROMAGES *Supp. de 10€*

Plateau de fromages de notre affineur



DESSERT

Le Mont-Blanc

MIGNARDISES

105€
LE MENU

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

ACCORDS METS & VINS

Supp. de 59€



AMUSES-BOUCHE & ENTRÉE

La Soufrandière Blanc 2022
Pouilly-Vinzelles

POISSON

Domaine Olivier Pithon
Côtes Catalanes Blanc, la D18

VIANDE

Domaine Gerin 2023
Côte-Rôtie Rouge, Champin le Seigneur

DESSERT & MIGNARDISES

Philipponnat Champagne
Réserve Perpétuelle

ACCORDS METS & THÉS

Supp. de 19€



AMUSES-BOUCHE & ENTRÉE

Nocturne Oriental
970

POISSON

Lapsang Chinbara
2101

VIANDE

Thé sur le Nil
955

DESSERT & MIGNARDISES

Marco Polo Rouge
636

