

MENU SAINT SYLVESTRE
DIMANCHE 31 DECEMBRE 2023

300€ par convive

Sur réservation préalable uniquement

Soirée JAZZ animée par Franck CARTURAN et son équipe

Prémices

Tartelette de chou-fleur / Perle de saumon fumé / Poivre de Cunéo
Bœuf d'Aquitaine maturé / Spéciale Perle Blanche
Cromesquis d'escargot / Persillade

Champagne Blanc de Blancs - Maison Gonet (12cl)



Saint Jacques Normande

Grillée / Jus de pomme fermenté de Verdelot / Pomme acide / Radis Japonais



Bar Sauvage

Juste tiédi / Foie gras de canard Vendéen / Extraction de topinambour

Sylvaner « Weinbaum » - Domaine Trimbach - 2022 (10cl)



Truffe noire

Macaronette briarde / Matignon de céleri local / Râpé de truffe noire / Miroir au Porto

Santenay 1^{er} Cru « La Maladière » - Domaine Berthelemot - 2021 (10cl)



Volaille fermière authentique du Bassin de l'Orléanais

Moelleuse / Carotte à l'orange / Jus de langoustine aux écorces d'Yyokan

Condrieu « Les Ravines » - Domaine Niero - 2020 (10cl)



Brie de Meaux truffé / Noisette de Férolles-en-Brie



Velours Chocolat Grand Cru Tulakalum

Biscuit feuillantine / Crémeux pistache / Gavotte / Sorbet cacao / Râpé de fève Tonka

Champagne Rosé - « Princesse » De Venoge (12cl)



Café ou Thé / Mignardises