

Mise en Bouche

Le Foie gras de Canard,
à la truffes, réduction vin chaud, betteraves et mûres .

Les Escargots de Normandie,
zéphyr pdt, gel de cresson des fontaines, crème d'ail noir, caviar.

Les Saint Jacques de nos côtes,
Mousseline de panais fumé, sauce du gléré, caviar.

La Sole de petit Bateau,
farci, sauce au vin jaune, salsifis rôtis, truffes

La Volailles en demi deuil,
Légumes de fêtes, sauce poulette au caviar.

Le Brillât savarin
à la truffes noire, salade de mâche

La poire belle Hélène,
crème légère, sorbet poire-genièvre, riz soufflé, sucre pétillant

Mignardises

Menu du Réveillon

250 € par personne

Accord Mets et Vins..... 90 €

1 coupe de champagne Brut ,Maison Collet
1 verre de Domaine Emile Beyer, Gewurztraminer
1 verre de Domaine Prosper Maufoux, Hautes côtes de nuits
1 verre de Domaine des Remizières, Crozes-Hermitage
1 verre de Domaine Faveley, AOC Mercurey « Vieilles Vignes »