

Le Réveillon de Noël

24 décembre 2022

Amuse-bouche Shooter surprise



Raviole ouverte de homard et son bouillon
shiso pourpre et œuf de Tobiko

Volée d'Arondes, Assemblages, Mas Casas, Côtes du Rhône, 2018



Suprême de chapon farci au foie gras
butternut, morilles, jus au riesling

Riesling Zellenberg, Maison Jean Huttard, Alsace, 2020



Brillât savarin truffé



Dôme vanille, chocolat, truffe Melanosporum
Cocktail Signature truffé



Mignardises

95 € par personne hors forfait boissons
125 € par personne incluant forfait boissons

Accord mets & vins, eaux minérales, boissons chaudes
Menu végétarien sur demande uniquement • Prépaiement obligatoire

Le Réveillon de Noël

24 décembre 2022
Menu végétarien

Amuse-bouche
Shooter surprise



Œuf Bio frit, risotto de freekeh
vieux comté, morilles

Les Rossignoux, Sauvignon, Domaine de la Lunotte, Loire, 2015



Chou-fleur en variation
truffe Melanosporum, ail noir et safran
Bonne Pioche, Gamay, Michel Guignier, Beaujolais, 2020



Brillât savarin truffé



Dôme vanille, chocolat, truffe Melanosporum
Cocktail Signature truffé



Mignardises

95 € par personne hors forfait boissons
125 € par personne incluant forfait boissons

Accord mets & vins, eaux minérales, boissons chaudes
Prépaiement obligatoire