

MENU

Saint Sylvestre 2021

Trilogie d'amuses bouches
-Louis Bouillot Blanc de Noirs Brut-

Ravioles de champignons et son crémeux, escalopine de foie gras poêlée
ALSACE -Gewurztraminer AOP La Metzsig Kientz René Fils 2019-

Tartare d'huîtres et Saint-Jacques aux notes d'agrumes, caviar d'aquitaine
BOURGOGNE -Viré Clessé AOC Loron & Fils 2020-

Blanc de Turbot meunière, Matignon de légumes, beurre blanc au champagne
RHÔNE -Crozes Hermitage AOP Les Méjeans 2019-

Pigeonneau en deux cuissons, sauce morilles, pommes noisettes
BORDEAUX -Médoc AOP Château Lousteauneuf, N°9 2017-

Croustillant de camembert truffé
LANGUEDOC -Saint Chinian AOP Château Fonsalade 2014

Délice framboise rose letchi, suprême vanille
CHAMPAGNE -Veuve Pelletier Brut-

Menu seul - 100€ par personne

Menu avec accord mets & vins - 150€ par personne

Uniquement sur réservation avec acompte au 02 23 17 36 21