



Menu du réveillon

«MON IDÉE DU CIEL : MANGER DU FOIE GRAS AU SON DES TROMPETTES.» - SYDNEY SMITH

HUÎTRES TRÉSORS DU LARGE EN 3 FAÇONS

Accord: JÉROBOAM, Alta Alella, Catalunya Pansa
Blanca 2021

GRAVLAX DE TRUITE À LA BETTERAVE, CONCOMBRE, GEL DE GIN TONIC ET CAVIAR D'ESTURGEON

Accord: JÉROBOAM, Bourgogne Chardonnay Jéroboam Gaston &
Pierre Ravaut 2020

PARFAIT DE FOIE GRAS AU GRAND MARNIER, KUMQUAT, BRIOCHE AU MIEL DE SARRASIN ET ÉPICES

Accord: Moelleux, François Chidaine, Loire, France

PÉTONCLE DE LA NOUVELLE ÉCOSSE, QUEUE DE BOEUF BRAISÉ, DASHI, RIZ CROUSTILLANT

Accord: MAGNIUM, Marc Kreydenweiss
Clos du Val D'Éléon, Alsace 2019

CÔTE D'AGNEAU, TORTELLINIS, FLANC D'AGNEAU, CROMESQUIS, JUS À L'ÉPINETTE ET POIVRE DES DUNES

Accord: Magnum Aria di Cairarossa, IGT Toscana 2015

GRATINÉ AU CIDRE DE GLACE, POMMETTE ET POMME GRENADE

BÛCHE DE NOËL

Accord: Lambrusco di Sorbara, Cleto Chiarli

MIGNIARDISE

TOAST: JEROBOAM CHAMPAGNE BONNET PONSON 1ER CRU CUVÉE PERPÉTUELLE NON DOSÉ!

Le menu peut être sujet à des changements