



Menu de Fêtes

(réveillon du 24 et 31 décembre)

Amuse-Bouches

Champagne Grand Cru "Mesnil-sur-Oger" NM Domaine André Jacquart



Foie-Gras du domaine de la Limagne

chutney de pommes Canada, vin chaud et brioche toastée

Maury "Vin Doux Rêveur" N.M Domaine de la Préceptorie



Saint-Jacques de la Baie d'Erquy

purée de panais crémeuse, kumquats confits,

sauce à la vanille de Madagascar

Macon-Igé "La Cra" 2022 Domaine Fichet



Perdreau sauvage

potimarron, fricassée de champignons des bois, griottes Amarena

Saumur-Champigny "La Marginale" 2018 Domaine des Roches Neuves



La Tomme des Bauges

en plusieurs textures

Roussette "Son Altesse" 2022 Château de Mérande



La Poire de Savoie

biscuit moelleux, sorbet poire, mousse légère au poivre de Cubèbe



Le Chocolat Tanzanie 75%

sablé au chocolat, ganache montée grué de cacao et fèves de Tonka,

coulis et sorbet Yuzu

VDF "La Genèse" 2021 Domaine Raymond Usseglio



Mignardises

Le Menu 98€ / avec accord mets & vins (6 verres 8cl) 138€

