



Menu de Fêtes

(réveillon du 24 et 31 décembre)

Amuse-Bouches

Crémant d'Alsace "Brut nature" 2021 Dom. Barmes-Buecher (12cl/8€)



Foie-Gras

de canard d'Auvergne, biscuit pain d'épice, potimarron et clémentine

Montagny 1er Cru "Les Combes" 2022 Dom. Cellier aux Moines (12cl/13€)



Bar de ligne

tombée de blette, sauce citron caviar et gingembre

Roussette de Savoie "Son Altesse" 2023 Château de Mérande (12cl/8,50€)



Filet de Cerf

dans une tourte feuilletée, purée de topinambours, sauce grand-veneur

"La Genèse" 2021 Dom. Raymond Usseglio (12cl/9€)



Bleu de Bonneval

gelée de framboise, mesclun et fruits de secs



L'exotique

brunoise de mangue-citron vert, sablé au flocon d'avoine, émulsion légère à la passion

Sancerre "Grande réserve" 2024 Henri Bourgeois (12cl/9,50€)



La vanille et noix de pécan

praliné croustillant à la noix de pécan, mousse légère
à la vanille de Madagascar, caramel au beurre salée, glace noix de pécan



Mignardises



Le Menu 105€ / avec accord mets & vins (5 verres 8cl) +32€