



## Déjeuner du 1<sup>er</sup> janvier 2021

### Menu

Comme amuse-bouche, 3 bouchées autour d'œufs de poisson :

Caviar, œufs de saumon sauvage et poutargue

Petit pain suédois au haddock

*AOC Champagne, La Croix Triolaire « Biographe »*



Pot au feu de légumes racines au foie gras et truffes noires de Pays

Sauce « bibiche » à la truffe

*AOC Chinon Blanc, Domaine des Bellivières « Nouné Label » 2017*



Savarin de langoustines en spaghetti, le jus des carapaces pour saucer  
Fin ragoût de crosnes et coquillages, moules croustillantes au parmesan

*AOC Montagny Blanc, Domaine des Guignottes 2017*



Noisettes de chevreuil roulées dans une fine feuille de ventrèche puis rôtie  
Sauce poivrade au verjus, gnocchis de potiron, poire du curé pochée au muscat

*AOC Collioure Rouge, Terre des Templiers « Premium » 2018*



Le fromage affiné

Bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron

*AOC Collioure Rouge, Terre des Templiers « Premium » 2018*



Brioche aux fruits confits, punchée au Grand-Marnier dans l'esprit d'une polonaise

*VDN Rasteau Ambré, Domaine des Escaravailles 2018*



Mignardises

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises

