



Menu du réveillon de la Saint Sylvestre 2019

Pour commencer, 3 bouchées gourmandes autour du saumon fumé
AOC Champagne William Deutz « Brut »



Consommé « pas très clair » mais corsé de canard au Xérès, la poitrine en fines tranches
Pâtes coudes à la farine d'épeautre farcies d'une mousseline de foie gras
Et une généreuse râpée de truffes « tuber melanosporum »
AOC Collioure Blanc, Cellier des Templiers « Premium » 2016



Bouchée à la reine garnie de homard et des premières asperges de Mallemort
Sabayon émulsionné au beurre de homard
AOC Graves Blanc, Château de Chantegrive « Caroline » 2015



« Tendrissime » et savoureux, un filet de bœuf Wagyu maturé, cuit au sautoir
Echalotes confites dans le jus, une cuillère de purée de pommes de terre indécentement beurrée
Petites tartelettes à la moelle, sauce miroir au Porto
AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château Vaudieu « Val de Dieu » 2013



Reblochon truffé
Bouquet de doucette
AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château Vaudieu « Val de Dieu » 2013



Croustillant au chocolat et à la noisette
AOC Champagne Rosé Georges Vesselle



Mignardises autour des fruits des îles

110 euros hors boissons
160 euros toutes boissons comprises

