Menu du Réveillon de Noël du 24 décembre 2025

Pour commencer, 3 bouchées autour d'un saumon fumé d'Ecosse, Madeleine à l'aneth
AOC Champagne, Domaine Julien Chopin « Blanc de blanc »

Damier de foie gras de canard de la Maison Masse, filet de chevreuil et chou-rouge confit
Tranche de poire pochée au Tokay de Hongrie, condiment pain d'épices, Kouglof
AOC Alsace Riesling Blanc Grand Cru Wiebelsberg, Maison Wantz 2015

Filet d'omble chevalier en écailles « demi-deuil » de truffe noire et de châtaignes
Pilaf truffé de brises de châtaignon, velours au café, Petit pain à la farine de châtaigne
AOC Viré Clessé Blanc, Domaine Jean Marie Challand « Les Cras » 2022

Traditionnelle « Pie » de Noël au Chapon fermier mitonné aux morilles et vin jaune
Panier d'un cueilleur de champignons, Pain de campagne aux céréales
AOC Aloxe-Corton Rouge, Domaine Ravaut 2020

Fromages sélectionnés et affinés par Elsa, Fromagère à Cucuron
Bouquet de salades d'hiver « fatiguées » à l'huile d'olive du Domaine de Lunès
Pain noir aux fruits secs et grué de cacao
Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût

Pompe à huile garnie d'une crème légère au calisson, marmelade d'agrumes
Pressé de mendiants « gonflés » de vin cuit, sorbet à la mandarine
Vin cuit Provençal
Les Petits biscuits de Noël, les cerises à l'eau de vie

120 euros hors boisson
175 euros toutes boissons comprises