



**Menu du réveillon de la Saint-Sylvestre 2026**  
*En cette année des 20 ans de présence dans les cuisines de la Petite Maison, je vous invite à partager avec moi quelques souvenirs gourmands*

Pour commencer 3 recettes autour du saumon fumé d'après les plats que l'on servait chez Jacques Cagna au début des années 1990 :

- Chantilly de saumon fumé, caviar de France et *brioche*
- Rillettes de saumon, croisillons de saumon et d'anguille fumé
- Pannequet de saumon fumé garni d'une royale de pommes de terre au raifort, sauce suédoise

*AOC Champagne, Maison Roederer « Collection 246 »*



Sous une croute feuilletée et dorée un consommé « Maintenant » :  
Consommé de volaille, essence de perdrix, quenelles de perdrix truffées, raviolis des cuisses, céleri, morilles et truffe, *pain à la farine de châtaigne*  
(Entrée servie lors d'un dîner mémorable à l'hiver 1982 pour fêter les 400 ans de la Tour d'Argent)

*AOC Côtes du Jura Blanc, Domaine Ricjkaert « Les Sarre de Savagnin 2023 »*



Filet de carrelet laqué de beurre de corail de homard, moules croustillantes à la  
Villeroy, pomme de terre fondante farcie d'un fin ragout de homard  
Sauce marinière aux coques, *pain aux algues*  
(Recette de la demi-finale du Concourt des Meilleurs Ouvriers de France 2010)  
*AOC Bordeaux Graves Blanc, Château Chantegrive « Caroline » 2022*



La canette de Challans « Marco Polo », *pain de campagne aux céréales*  
(L'autre recette iconique des canards servis à la Tour d'Argent)  
*AOC Mercurey Rouge, Domaine Theulot Juillot "Simplement" 2024*



Fromages sélectionnés et affinés par Elsa, Fromagère à Cucuron  
Bouquet de salades d'hiver « fatiguées » à l'huile d'olive d'ici  
*Pain aux mendiants*  
*Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût*



Biscuit roulé aux marrons et au chocolat  
(Recette de la finale du Championnat de France des desserts à Grenoble  
en 1981)  
*VDN Rivesaltes Ambré, Maison Vinocéros « Solera »*



Les Petits biscuits des fêtes, les cerises à l'eau de vie  
*135 euros hors boissons*  
*190 euros toutes boissons comprises*