

Menu du 1<sup>er</sup> Janvier 2018

195€ par personne

285€ par personne avec les vins

Les Hors d'œuvres

**Foie gras de canard confit en gelée de Porto/Croustillant au comté et truffes noires/Bar de ligne mariné aux cèpes**

*Champagne 1<sup>er</sup> Cru « Fleur de Champagne », Duval Leroy*

L'entrée

**Caviar Impérial**

Noix de coquilles Saint Jacques marinées, vitelottes et cordifole

Le poisson

**Turbotin**

Etuvé au jus de truffe, salsifis fumés au bois de hêtre

*Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Chalumaux 2007, Joseph Drouhin en JEROBOHAM*

Le plat

**Chapon des Landes**

Le suprême au foie gras de canard et truffes noires, les cuisses caramélisées, fruits et légumes d'hiver

*Languedoc - Hérault « Les Hauts de Carol's » 2013, La terrasse d'Elise*

Le fromage

**Vacherin du Mont d'Or**

Servi au guéridon, chutney de fruits confits

*Juraçon Moelleux 2015, Domaine de Souch*

Les desserts

**Mangue et fruit de la passion**

Comme une île flottante au combawa et noix de coco

\*

**Chocolat Grand Cru**

En fine tarte, glace et crémeux à la vanille de Tahiti

*Banyuls Grand Cru 2008, Terramar*

**Café et mignardises**