

Saint-Sylvestre 2017

305€ par personne

450€ 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 Blanc de Blancs, Ruinart en MAGNUM

Les entrées

Truffe blanche d'Alba

Royale de châtaignes et potimarron

*

Caviar Impérial

Noix de coquilles Saint Jacques marinées, pommes rattes servies tièdes

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Chalumaux 2007, Joseph Drouhin en JEROBOHAM

Le poisson

Turbotin

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

Avant le plat

Truffe noire du Périgord

En mille-feuille au topinambour, émulsion parmesan

Nuits Saint Georges 1^{er} Cru Les Damodes 2001, Domaine Remoriquet

Le plat

Chapon des Landes

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

Hermitage 2013, Domaine du Colombier

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