



## Déjeuner du 1<sup>er</sup> janvier 2018

### Menu

Comme amuse-bouche,  
3 bouchées autour de la coquille Saint-Jacques  
*AOC Champagne Maison Lenoble*



Fraîcheur d'huître sauvage de Camargue aux saveurs d'hivers  
Petit pain et beurre d'algues  
*Ou pour ceux qui n'aime pas les huîtres*  
Céviche de Saint-pierre à la vanille, mousseline avocat-coriandre  
*AOC Sancerre Blanc, Domaine Vacheron 2015*



Les toutes premières asperges de Mallemort cuisinées au naturel pour respecter toute leur fraîcheur  
puis agrémentées d'une râpée de truffes noires, quelques gouttes de « fruité noir »  
*AOC Chablis 1<sup>er</sup> cru, Domaine Guy Robin, « Monté du Tonnerre » 2015*



« Tout est bon dans l'oie ! »  
Cou farci, poitrine rôtie, cuisse confite et bien sûr le foie gras en feuille de chou...  
*AOC Côtes du Rhône Rouge Clos du Caillou, « Quartz » 2015*



Roquefort affiné  
Beurre de bufflone  
Bouquet de doucette  
*AOC Côtes du Rhône Rouge, Clos du Caillou, « Quartz » 2015*



« Sensation agrumes »  
Jeux de textures autour du citron, du yuzu (cultivé à La Motte d'Aigues),  
de la mandarine et du pamplemousse  
*VDN Beauges de Venise, Domaine des Enchanteurs, « Ambre céleste » 2014*



Mignardises

90 euros hors boissons  
138 euros toutes boissons comprises

