



Déjeuner du 1^{er} janvier 2021

Menu

Comme amuse-bouche, 3 bouchées autour d'œufs de poisson :

Caviar, œufs de saumon sauvage et poutargue

Petit pain suédois au haddock

AOC Champagne, Maison Roederer « Brut »



Pot au feu de légumes racines au foie gras et truffes noires de Pays

Sauce « bibiche » à la truffe

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château Vaudieu 2018



Savarin de langoustines en spaghetti, le jus des carapaces pour saucer
Fin ragoût de crosnes et coquillages, moules croustillantes au parmesan

AOC Graves Blanc, Château Chantegrive « Caroline » 2015



Noisettes de chevreuil roulées dans une fine feuille de ventrèche puis rôtie
Sauce poivrade au verjus, gnocchis de potiron, poire du curé pochée au muscat

AOC Collioure Rouge, Le Spams 2017



Le fromage affiné

Bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron

AOC Collioure Rouge, Le Spams 2017



Comme un pavlova crousti-fondant aux fruits des îles

AOC Alsace Gewurztraminer, Domaine Lorentz « Vendange tardive » 2017



Mignardises

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises

