



## Menu du réveillon de la Saint Sylvestre

Pour commencer, 3 bouchées autour d'un saumon bio fumé

*AOC Champagne Maison Roederer « Collection »*



Juste tiédis, des « raviolis sans pâtes » de Saint-Jacques farcis de caviar Français  
et saucés d'un beurre blanc au champagne

*AOC Pouilly fumé, Domaine Bourgeois « Les demoiselles de bourgeois » 2018*



Du homard pour garnir un vol au vent léger nappé d'un sabayon monté au beurre des carapaces :  
Tronçons de queue, boudin blanc de coudes, pince soufflée, corail en tuile croustillante  
Quelques champignons et un coulis de cresson de fontaine

*AOC Mercurey 1er Cru En Sazenay, domaine de Suremain 2017*



Poitrine de pigeon rôtie, la cuisse en ballotine au foie gras, rôtie savoureuse  
Chartreuse de légumes d'hiver à la truffe, sauce Périgieux

*AOC Hermitage Rouge, Domaine Chapoutier « La Sizerane » 2016*



Le fromage sélectionné

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

*AOC Hermitage Rouge, Domaine Chapoutier « La Sizerane » 2016*



Tic, Tac, Tic, Tac....

Chocolat et mandarine pour finir 2020 dans la gourmandise...

*AOC Champagne Rosé, Maison Georges Vesselle*



Mignardises

110 euros hors boissons

158 euros toutes boissons comprises

