



Menu du réveillon de la Saint Sylvestre 2022

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 Ladoucette 2020



Du homard pour garnir un vol au vent léger nappé d'un sabayon monté au beurre des carapaces :

Tronçon de queue, boudin blanc de coudes, pince soufflée

Quelques champignons et un coulis de cresson de fontaine

AOC Chorey-les-Beaunes Blanc, Domaine Arnoux « Les Confrelins » 2018



Poitrine de pigeon rôtie, la cuisse en ballotine au foie gras, rôtie savoureuse

Chartreuse de légumes d'hiver à la truffe, sauce Périgueux

AOC Crozes-Hermitage Rouge, Domaine Jaboulet « Thalabert » 2012



Le fromage sélectionné

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

AOC Crozes-Hermitage Rouge, Domaine Jaboulet « Thalabert » 2012



Tic, Tac, Tic, Tac....

Chocolat et mandarine pour finir 2022 dans la gourmandise...

AOC Champagne Rosé, Maison Brice



Mignardises

120 euros hors boissons

170 euros toutes boissons comprises

