



Déjeuner du 1^{er} janvier 2024 Menu

Comme amuse-bouche, 3 bouchées autour de la truffe noire
AOC Champagne, Maison Thienot



Demoiselles de Cherbourg « rafraichies »

D'autres langoustines pour des « rouleaux d'hiver » aux légumes croquants assaisonnés de Garum
Le jus des carapaces crémé, réduit et légèrement parfumé à l'anisette pour saucer
AOC Pouilly Fumé, Domaine Cailbourdin « Nanogyra » 2021



Saint-Jacques juste saisies
et posées sur une légère chaudrée taillée de légumes racines aux coques et mouillée de cidre
AOC Limoux Blanc, Domaine Mouscaullo 2019



Un véritable vol au vent dans la grande tradition bourgeoise
Aileron de chapon farcis et le suprême en quenelles légères, ris de veau caramélisé, écrevisses,
Crêtes de coq et sot-l'y-laisse confits, boudin blanc de homard, morilles et truffe
Quelques pousses d'épinard pour la fraîcheur et sauce au vin jaune pour saucer généreusement
*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine
« Cuvée Marie Léoncie » 2021*



Le fromage affiné par Elsa
Bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron
Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



Une « bougie » aux parfums de framboise, thé jasmin et yuzu, à souffler pour refermer 2023
AOC Sauternes, Clos des Princes 2016



Mignardises

110 euros hors boissons
165 euros toutes boissons comprises

