



Menu du réveillon de Noël 24 décembre 2022

Pour commencer,
3 bouchées légères autour de belles Saint-Jacques, brioche feuilletée aux algues
AOC Champagne, Maison Roederer « Collection »



Saumon bio fumé « minute sous cloche » et posé sur une salade multicolore « Dubarry »
Gaufre croustillante garnie d'une crème twistée d'un trait de vodka et salée de grains de caviar
AOC Chablis, Domaine Clément Lavallée « Les Ardilliers » 2020



Un chapon fermier en 3 recettes de fête :

- Les cuisses en boudin blanc pour une tarte fine au céleri, pomme et truffe noire
- Cou farci des bêtilles, de marrons et de foie gras, damier de légumes d'hiver cuits dans un bouillon très corsé et relevé de raifort
- La poitrine farcie d'une queue de homard puis étuvée au vin jaune, sauce Newburg

Petit chou garni des pinces et coudes du homard
*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château Lagardine
« Cuvée Marie Léoncie » 2020*



Fromage sélectionné et affiné
Bouquet de salade d'hiver « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron
*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château Lagardine
« Cuvée Marie Léoncie » 2020*



La buche « 13 desserts »
Vin Cuit Provençal, Domaine des Bastides 2019

105 euros hors boisson
155 euros toutes boissons comprises

