



## Menu du réveillon de Noël 24 décembre 2023

Pour commencer,  
3 bouchées légères autour de belles Saint-Jacques d'Erquy  
*AOC Champagne, Maison Thienot*



Cœurs d'artichauts garnis de chair de crabe bleu de Méditerranée liée d'une vinaigrette relevée par le jus des carapaces concentré, le jus de cuisson des artichauts émulsionné aux agrumes rares  
*AOC Condrieu, Domaine Finon « Symphonie » 2020*



Inspiré par le film « Délicieux », un petit pâté aux truffes noires et aux pommes de terre  
Rémoulade truffée de cœur de céleri et de carde bossue, sauce Périgueux  
*IGP Côtes Catalane, Domaine Le Soula « Le Soula Blanc » 2017*



« Tout est bon dans une oie de Noël »

Poitrine longuement rôtie sur son coffre, cou farci des abatis, foie gras en feuille de chou, cuisse confite et servie crousti-fondante, jeu de texture autour du maïs  
Sauce au vin de noix et petit pain aux gratons d'oie  
*AOC Mercurey 1<sup>er</sup> Cru Les Crêts Rouge, Domaine Suremain 2017*



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



La couronne de l'Avant  
Aux parfums de mangue et chocolat « Collection Xoco Gourmet »  
*VDN Banyuls Rouge, Domaine de la Rectorie « Thérèse Reig » 2022*

110 euros hors boisson  
165 euros toutes boissons comprises

