

Menu Saint Sylvestre 2022

L'Huître « Fine de Claire »

Sabayon à la Liqueur de Sauge de Loïc Charpy

Chablis 2020 - Domaine Savary

La Truite Du Jura Fumée

Aux Sarments de Vigne Hélène Monleau

Caviar d'Aquitaine, Choux Fleur, Essence de Cédrat

Riesling « Muehlforst » 2015 - Domaine Schawch

L'Escargot de Pleurs

De chez Lionel Lizon

Œuf Bio, Cresson, Raifort

Champagne Brut Pierre Pinard

La Coquille Saint-Jacques Normande

Poireau du Château de la Motte Tilly

Truffe Noire, Ecume de Lait, Fève de Tonka

Bourgogne Aligoté 2018 - Domaine Pavelot Vin biologique

Entracte Glacée

La Pintade Fermière

De chez Jean-Pierre Rocipon, Velours aux Epices Douces

Cromesqui de Pomme de Terre, Mélanosporum

Beaujolais Saint Amour « Vieilles Vignes » 2019 - Domaine G. Descombe

Le Briard Truffé

De La Ferme Sainte Colombe

Bourgogne Epineuil 2020 - Domaine Savary

La Douceur Sucrée Saint-Sylvestre 2022

Champagne Brut « Icône » Hélène Monleau

159 €

Sans Accord Mets et Vins

239 €

Avec Accord Mets et Vins (6cl)