

# Dîner du Réveillon Menu du 31 Décembre 2024

La Coupe de Champagne  
et ses Mises en Bouche

**LE CAVIAR D'AQUITAINE**  
crémet, cresson, shiso

\*\*\*

**LE HOMARD**  
vanille, avocat, radis bleu

\*\*\*

**LA POUTARGUE**  
pois chiche de Marie-Laure, lait d'orgeat

\*\*\*

**LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES**  
céleri rave, truffe noire, noisette

\*\*\*

**LA BETTERAVE DU CHÂTEAU**  
lait de coco, raifort, jeune pousse

\*\*\*

**LE VEAU**  
fumé au kamado, topinambour, algue

\*\*\*

**LE SAINT-MARCELLIN**  
miel des ormeaux, cumin, truffe noire

\*\*\*

**LA DOUCEUR SUCRÉE SAINT-SYLVESTRE 2024**  
marron, poire, bergamote

149 €  
Hors  
BOISSONS

189 €  
AVEC ACCORD  
METS ET VINS ( 6 CL )

LA  
*Ros-ta*  
RESTAURANT

