



- VINS AU VERRE -

14cl

Champagne

- Bollinger, Spécial Cuvée Brut 28
- Pierre Moncuit, Brut Rosé 28

Vin Blanc

- 2023 • Vallée de la Loire, Sancerre, Domaine Vacheron 17
- 2019 • Vallée du Rhône, Condrieu « Les Grandes Chaillées », Stéphane Montez 24
- 2020 • Bourgogne, Viré-Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran 28

Vin Rouge

- 2014 • Languedoc-Roussillon, Pic-Saint-Loup, Métairies du Clos, D. Clos Marie 24
- 2018 • Vallée du Rhône, Saint-Joseph, Domaine Pierre Gonon 28
- 2022 • Bourgogne, Nuits-Saint-Georges, Domaine Confuron-Gindre 33
- 2015 • Bordeaux, Margaux, Ségla 35

Vin Doux

10cl

- 2019 • Sud-Ouest, Jurançon, Domaine Uroulat 20
- 1985 • Languedoc-Roussillon, Maury, Vintage '85, Domaine Mas Amiel 24
- 2016 • Hongrie, Tokaji Forditas Furmint, Royal Tokaji 25

Porto

- Niepoort Tawny 12
- Niepoort 20 Ans Tawny 24



Toute l'équipe du Violon
d'Ingres vous souhaite de
joyeuses fêtes !



- MENU DU JOUR DE L'AN -

260€ / personne

- Accord Mets et Vins -

120€ / personne

- Entrées -

- Rémoulade de tourteau à l'aneth, sauce fleurette citronnée 63 €
- Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison 68€
- Noix de coquilles Saint-Jacques rôties au beurre d'escargot 63€

- Plats -

- Tronçon de turbot doré au beurre demi-sel, artichauts poivrade en barigoule 88€
- Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 88€
- Noix de ris de veau croustillante, sauce au vin jaune 92€

- Desserts -

- Brie de Meaux truffé 16€
- Mont-Blanc 24€
- Soufflé au Grand Marnier 23€
- Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 23€
- Profiteroles à la vanille Bourbon, sauce au chocolat Guanaja 23€

Oursin de Galice, gelée de crustacés
Champagne, Bollinger, Spécial Cuvée Brut

Fine gelée d'araignée de mer, crème de fenouil légèrement anisée, caviar Oscietre
Vallée de la Loire, 2023, Sancerre, Domaine Vacheron

Noix de coquille Saint-Jacques en carpaccio, artichauts poivrade cuits et crus, parmesan reggiano
Vallée du Rhône, 2019, Condrieu, Les Grandes Chaillées, Domaine Montez

Bar de ligne et poireaux étuvés, sauce Champagne au caviar
Bourgogne, 2022, Nuits-Saint-Georges, Domaine Confuron-Gindre

Filet de bœuf rôti, morilles au vin jaune
Bordeaux, 2015, Margaux, Ségla

Brie de Meaux truffé

Fraîcheur de fruits exotiques
Hongrie, 2016, Tokaji Forditas, Furmint, Royal Tokaji

Mont Blanc

Café et mignardises