



## - 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