



## - MENU DU RÉVEILLON DE NOËL -

280€ / personne

### - Accord Mets et Vins -

120€ / personne

Oursin de Galice, gelée de crustacés

*Champagne Jacquesson, Cuvée 746*

\*\*\*

Pressé de foie gras de canard des Landes, marmelade pomme & coing, brioche toastée

*Alsace, 2019, Riesling, Grafenreben, Domaine Bott-Geyl*

\*\*\*

Noix de coquille Saint-Jacques en carpaccio, artichauts poivrade cuits et crus, parmesan reggiano

*Bourgogne, 2019, Chablis 1<sup>er</sup> Cru Butteaux, Domaine Pattes-Loup*

\*\*\*

Bar de ligne nacré, poireaux étuvés, sauce Champagne et caviar

*Vallée de la Loire, 2022, Sancerre, Domaine Vacheron*

\*\*\*

Filet de bœuf rôti, morilles au vin jaune

*Vallée du Rhône, 2018, Côte-Rôtie, Fortis, Domaine Stephane Montez*

\*\*\*

Brie de Meaux truffé

\*\*\*

Fraîcheur de fruits exotiques

*Hongrie, 2016, Tokaji Forditas Furmint, Royal Tokaji*

\*\*\*

Mont Blanc

\*\*\*

Café et mignardises

