



## - MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE -

480€ / personne, Accord Mets & Vins inclus

Oursin de Galice, gelée de crustacés

*Champagne, Bollinger, Spécial Cuvée Brut*

\*\*\*

Fine gelée d'araignée de mer, crème de fenouil légèrement anisée, caviar Oscière

*Vallée de la Loire, 2023, Sancerre, Domaine Vacheron*

\*\*\*

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

\*\*\*

Ravioli de foie gras de canard, bouillon mousseux de châtaignes

*Vallée du Rhône, 2022, Châteauneuf-du-Pape, Pure Roussanne, Domaine Usseglio*

\*\*\*

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

