

Soirée de veille de l'an 2024

Daurade grise bretonne, citron caviar

Jean-Paul et Benoit Droin Chablis 1er cru "Mont du Milieu" 2018

Céleri cuit en croûte de sel, aigre doux au miel de Sarrasin et cédrat

St Jacques cru à la graine de coriandre et cuite en coquilles au jus de barbe

Alexandre Bain "Pierre Précieuse" 46 mois d'élevage Tracy-sur-Loire 2019

Risotto aux truffes melanosporum et au parmesan 24 mois, cresson de fontaine

Gérard Boulay Sancerre "Le Clos de Beaujeu" 2003

Huîtres spéciales de Normandie, jus de pot au feu et poivre

Lucien Crochet Sancerre "Cuvée Prestige" 2009

Bar de ligne breton au vin jaune, choux fleur

Michel Redde Pouilly Fumé "Majorum" 2006

Ravioles d'oignons, foie gras et châtaignes, jus de chasse

Domaine Tissot Jura Arbois Trousseau "singulier" 2019

Ris de veau grillé, jus crémeux

Domaine Combier Crozes-Hermitage 2016

Vacherin suisse, tomates vertes confites et huile de sarriette

Domaine Tissot Savagnin "ouillé" 2020

Rocket et mandarine sur une ganache blanche vanillé

Cocktail mandarine, gin et châtaigne

130€ / personne

200€ / apéritif et accord mets et vins compris