Menu de réveillon

2026-2027

155€
hors boissons

*** 240€**
avec accord mets & vins

Menu disponible aux dates suivantes
UNIQUEMENT SUR RESERVATION :

- Jeudi 31 décembre au dîner
- Vendredi 1er janvier au déjeuner

Prix nets - Services inclus

Prémisses Festifs

Huître, Foie Gras & Roquette
Huître numéro 1 habillée de vert, foie gras marbré végétal, chlorophylle de roquette & jus vert

AOC Champagne, Odile Thieullet « L'opportune »

Turbot, Topinambour & Coquillages
Turbot de nos côtes en vapeur d'iode, crème d'oursins, topinambour en fine tartelette, caviar IGP de la maison Sturia & jus aux coquillages

AOC Mercurey 1 er Cru, David Lefort « Clos l'évêque » 2023

Pintade, Champignons & Citron Meyer
Phitiviers de pintade farci aux champignons, citron meyer fermenté & jus de volaille acidulé

AOC Saint-Joseph, L'iserand « Les Sabots de Coppi » 2022

Rafraîchissement

Chevreuil & Betterave
Filet de chevreuil cuit au sautoir, betterave confite à l'Amère Maritime de chez Disent-elles, sauce Grand Veneur

AOC Pessac-Léognan, Château Haut-Bergey « Les 4 éléments » 2018

Gorgonzola & Belle de Brillet
Feuille à feuille de gorgonzola, brunoise de poire & espuma à la Belle de Brillet

Belle de Brillet sur Glace

Clémentine & Marron
Blanc en neige, meringue croquante & marmelade de clémentine, crémeux marron & sorbet marron / clémentine

Infusion perlante de Marc de Raisin - Anne Buiatti « Môme »

Mignardises