

# NOUVEL AN

## Menu

### Petits-fours

Le caviar de Sologne, poivre fumé, jaune d'œuf confit et vaporeux de pomme de terre

*Vodka Faronville Prémium*

L'huître demoiselle d'Agon, juste saisie, cresson de fontaine et pomme granny smith

*Muscadet de Sèvre et Maine, Marc Brédif « Royal Oyster » 2023*

Entremet Foie gras mi-cuit, brioche croustillante et agrumes confits, condiment gingembre

*Domaine de Veilloux, Cheverny Orbois « Patience » 1997*

Saint Pierre nacré, endives et radis collection, sabayon au Champagne

*Monthélie blanc, Domaine Vaudoisey « Les sous roches » 2022*

Pour faire une pause, sorbet verveine et mousse d'albédo  
*Saké, Maison Takeno*

Faux-filet de Bœuf Wagyu cru et cuit, choux braisé et jus corsé  
*Pomerol, Château Gazin 2022*

Croustillant fondant d'Epoisse, salade d'herbes fraîches  
*Chorey les Beaunes rouge, Georges Roy 2022*

Dans l'esprit d'un vin chaud, marmelade d'orange et cannelle, biscuit pain d'épices, sorbet vin chaud

*Maury, Domaine Lafage 2020*

Topinambour caramélisé, praliné pécan et noisettes, glace topinambour  
*Cocktail autour du café*

*Coupe de champagne offerte à minuit*

118 € TTC, service compris, hors boissons

Accord mets et vins 62€ TTC



# PRÉPAREZ *Les fêtes*

Commandez votre saumon fumé et votre foie gras, préparé spécialement par le chef Jonathan Lemaire. Récupérez votre commande juste avant les fêtes de fin d'année.

## Saumon fumé Thym citron

250g : 21€ / 500g : 39€

## Terrine de Foie gras mi-cuit

250g : 25€ / 500g : 46€

## Vins à emporter du restaurant

### Blancs

Pouilly fumé « Grand millésime » 2018 35€

*Domaine La Doucette 75cl*

Chablis « La vigne de 1975 » 2021 49€

*Domaine Guéguen 150cl*

Sauterne 1<sup>er</sup> Cru classé 68€

*Sigalas Rabaud 2010 75 cl*

### Effervescent

Champagne Drappier Carte d'or 75cl 35€

### Rouges

Saumur Champigny- *Château de Targé* 29€  
« *Clos du Moulin* » 2020

Saint-Estèphe- Haut Marbuzet 2018 49€

Pommard- *Domaine Vaudoisey* 2021 39€

Saint-Joseph – *Domaine Ogier* 2021 35€



Sur réservation uniquement : 09 51 98 54 65