



NOUVEL AN

Menu

Petits-fours



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

Vodka Faronville Prémium

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

Muscadet de Sève 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^{er} 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

