

# Menu de la St Sylvestre

195 € TOUT COMPRIS

*D*amier de saumon sauvage et poireaux nains, grains de caviar d'Aquitaine  
et glace aux huîtres Gissardeau

*Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2004*

*F*oie gras de canard mi-cuit assaisonné à la fleur de Pétrossian

*Châteauneuf-du-Pape "Clos de l'Oratoire" 2010*

*L*angoustines royale du Guilvinec servies croustillantes, jus corsé,  
embeurrée de choux fleur à la truffe

*Chablis 1er cru "Montée de Tonnerre" 2009 Domaine Raveneau*

*N*ois de St Jacques bretonnes sur la plancha, poutetons de betteraves Chioggia  
et truffe noire, trait de chlorophylle

*Puligny-Montrachet 2008 Domaine Carillon*

*S*t Pierre en habit de Belle de Fontenay, copeaux de Serano et lamelles de truffe,  
sauce au vin jaune

*L*ievre d'Alsace confit 12 heures façon royale, prisonnier dans sa raviole, sauce civet

*Bandol Château Pibarnon 2007*

*Les dernières douceurs de l'année*

*Sauternes Château Ménéte 2009*

*Les premières douceurs de l'An Nouveau*

*Eaux minérales et cafés* **Restaurant Le Pot d'Étain**

