

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 Gillaudeau

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*oirs 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**

