

Dîner du Samedi 31 Décembre 2022

Canapés et Mise en bouche

Tourte de Faisan à la Truffe de Matha, pourpier d'Hiver, sauce Salmis
Domaine Louis Chenu, Savigny-Lès-Beaune "Les Saucours" - 2018

Chaudrée charentaise, poissons de nos côtes, huitre naturelle et Caviar d'Aquitaine
Domaine Dirler Cadé, Riesling - 2018

Filet de Chevreuil mariné à la vanille de Tahiti puis rôti au poêlon,
céleri, pomme, jus à la Flouve Odorante
Château Gueygrosse, Saint-Émilion Grand Cru - 2015

Effeillé de Tourteau Fromager, chèvre, Truffe Tuber Melanosporum
François Chidaine, Montlouis-Sur-Loire "Clos du Breuil" - 2020

Miel, noisette, cire d'abeille
Hydromel Extra Brut, Bulles de Ruche

Autour des agrumes, fraîcheur de Yuzu et Champagne
Champagne Closquinet - cuvée Tradition - Brut

Mignardises

Des changements MINEURS peuvent être faits
si nos producteurs ne sont pas en mesure de nous fournir certains ingrédients / éléments de ce menu.

Menu sans boisson - 149€

Menu et boissons - Apéritif, Accord Mets et Boissons, Eau, Café - 219€



