



# Menu de Fêtes

(réveillon du 24 et 31 décembre)

## Amuse-Bouches

*Champagne Grand Cru "Mesnil-sur-Oger" NM Domaine André Jacquart*



## Foie-Gras du domaine de la Limagne

chutney de pommes Canada, vin chaud et brioche toastée

*Maury "Vin Doux Rêveur" N.M Domaine de la Préceptorie*



## Saint-Jacques de la Baie d'Erquy

purée de panais crémeuse, kumquats confits,  
sauce à la vanille de Madagascar

*Macon-Igé "La Cra" 2022 Domaine Fichet*



## Perdreau sauvage

potimarron, fricassée de champignons des bois, griottes Amarena

*Saumur-Champigny "La Marginale" 2018 Domaine des Roches Neuves*



## La Tomme des Bauges

en plusieurs textures

*Roussette "Son Altesse" 2022 Château de Mérande*



## La Poire de Savoie

biscuit moelleux, sorbet poire, mousse légère au poivre de Cubèbe



## Le Chocolat Tanzanie 75%

sablé au chocolat, ganache montée grué de cacao et fèves de Tonka,  
coulis et sorbet Yuzu

*VDF "La Genèse" 2021 Domaine Raymond Usseglio*



## Mignardises

Le Menu 98€ / avec accord mets & vins (6 verres 8cl) 138€

