

Nouvel an 2020

Menu festif

L'Amuse-Bouche au Homard,
Coulis de Persil à l'Huile de Bergamote,
Ecrasé de Pommes de Terre aux Algues

Les Noix de Saint-Jacques Poêlées,
Rémoulade de Céleri au Tourteau, Caviar Oscière, Blinis
Riesling Alsace Grand Cru, Kastelberg, Remy Gresser 2017

Le Médaillon de Veau et Langoustines Royales Poêlées,
Gnocchis à la Truffe, Emulsion de Beurre de Crustacés et Jus Clair
Aloxe Corton 1er Cru Les Valozières, Michel Mallard 2013

Supplément Fromages - 8€ TTC

Déclinaison autour de la Pomme
(Macaron Pomme Verte Dulcey, Tartelette Pomme Streussel,
Choux Pomme Caramel, Sorbet Pomme Verte)
Champagne Duval Leroy, Clos des Bouveries, Extra Brut 2006

Menu à 100€ TTC, forfait boissons à 60€ (hors apéritif)
Prix nets en Euros, service compris