

# MENU SAINT-SYLVESTRE

MENU ACCORD METS ET VINS ... 188€ TTC  
MENU INCLUANT UNE COUPE DE CHAMPAGNE ... 147€ TTC  
MENU HORS BOISSON ... 130€ TTC

## MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

*Coupe de Champagne  
Laurent Perrier Brut La Cuvée*

AMUSE-BOUCHE : VERRINE DE SAUMON FUMÉ,  
CRÈME AU CITRON VERT ET PIMENT D'ESPELETTE

\*\*\*

*Côteaux des Moines,  
Bouchard Père & Fils 2020, Chardonnay*

CARPACCIO DE BAR, MANGUE, ANETH,  
BAIES ROSES ET ZEST DE COMBAWA

\*\*\*

*Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin & Cie 2023,  
Gros Manseng, Sauvignon Blanc*

FOIE GRAS DE CANARD MAISON À L'ARMAGNAC,  
POIVRE DE TIMUT ET PAIN D'ÉPICES

\*\*\*

*Hautes-Côtes de Beaune, Château Mercey 2022, Pinot Noir*

MAGRET DE CANARD AUX MORILLES ET AU SIROP D'ÉRABLE,  
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON RÔTIS

\*\*\*

*Parenthèse Normande : Sorbet Pomme Verte Granny Smith,  
Calvados Christian Drouin*

\*\*\*

*Beaujolais, Dominique Piron,  
Les Cadoles Rouges 2022, Gamay*

SÉLECTION DE TROIS FROMAGES FRANÇAIS,  
CONFITURE DE FIGUES ET PAIN AUX NOIX

\*\*\*

*Ardèche Bio, Domaine des Grandes de Mirabel,  
M.Chapoutier 2021, Viognier*

TARTE FINE AUX POIRES ET CARAMEL BEURRE SALÉ