

Diner du réveillon de la Saint-Sylvestre

Dimanche 31 décembre

Deux mille dix sept

Salinités

Tartare de bœuf wagyu aux grains de caviar et au bouillon herbacé

Moët & Chandon « Grand Vintage Collection » Rosé 2000 en Magnum

Petits boudins blancs de noix de coquille Saint Jacques au bouillon fumé

Bordeaux, Aile d'Argent de Mouton Rothschild 2013

Une pomme de terre cuite dans une truffe noire,
copeaux de beurre salé et fondue de tendres poireaux

Alsace Riesling « Cuvée Frédéric Emile », Domaine Trimbach 2006

Tout blanc de turbot aux sarments de vigne, noir et blanc

Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine Vincent Girardin 2014

Noisette de chevreuil en feuille parfumée, bouquetière délicate

Saint-Julien, Château Saint-Pierre 2012 en Jéroboam

Touches sucrées truffées

Raviole de potiron frangipanée

Sauternes-Barsac, Château Coutet 2007

Moka au café fort doré à l'or fin

Porto Tawny 20 ans, Quinta Do Noval

Mon chercheur d'or

Menu hors boissons 490€ par personne

Menu avec accord mets et vins, hors apéritif, 780€ par personne

