

Menu Saint Sylvestre

200€

Trio d'amuses bouches et sa coupe de Champagne Piper Heidsieck

Gunkam Wagyu

Huître aux inspirations exotiques

Blinis de saumon aux accents asiatiques

ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques nacrées en coquille
et nuage de choux fleur

Verre de Bourgogne Tonnerre, "Les Boutots", Patrick Piuze 2023
et

Foie gras en duo de texture,
poêlé avec sa crème de mangue et mi-cuit truffé

Verre de Jurançon, Clos Cancailloü "Le dernier carré" 2018

PLATS

Filet de Saint Pierre sur une voile de mousseline de topinambours
et éclats de noix du Périgord

Verre de Pouilly fumé, "Les Origines", Domaine Figeat 2024

Trou normand

Sorbet pomme, pomme caramélisée et liqueur de Yuzu

Pavé de boeuf Japonnais d'une rare noblesse,
Miroir de panais aux effluves de truffes,
bimis en murmure végétal

Verre de Marsannay, "Héritage", Domaine Huguenot 2021

FROMAGE

Chariot de fromages affinée

Verre de Saint Emilion Grand Cru, Château Lalande de Gravet, 2018

DESSERT

Douceur autour des agrumes,
yuzu, orange sanguine et bergamote

Coupe de Champagne,
Piper Heidsieck, Extra brut "Essentiel"

Réservation sur place
ou au 0973894174
demande d'arrhes
à la réservation

Animation
musicale

LA MAISON