



Menu des fêtes

120 € + 25 € accord mets et vins

Apéritif

Kir royal champagne et myrtilles fraîches, et ses amuse-bouches :
sablés au beaufort et crème d'artichaut confit au sésame noir,
tartelette à la chantilly de foie gras, escargot en croûte ail et fines herbes

Duo d'entrées

Accord vin : Malvoisie, domaine Guiffrey, Apremont
Raviole de foie gras truffé, consommé de canard aux légumes oubliés

Cromesquis de saumon en 2 textures,
velouté de panais aux fines herbes, éclats de noisettes torréfiées

Duo de plats

Accord vin : Viognier, domaine la Consonnière, Châteauneuf-du-Pape
Brioche farcie façon bouchée à la reine, gambas et noix de St Jacques ;
sauce nantua et poireaux confits en accompagnement

Accord vin : Lirac, domaine la Consonnière, Châteauneuf-du-Pape
Tourte de bœuf confit 30 heures, jus corsé de queue de bœuf,
morilles et minestrone de légumes d'antan

Tour normand

Granité de citron mentholé rafraîchi au limoncello

Fromage

Nougat de fromage frais au beaufort et fruits secs,
marmelade de figues fraîches au vin blanc et épices

Dessert

Accord vin : crémant de Savoie acidulé à la crème de framboise
Bûchette chocolat 64% ; sorbet plein fruit mandarine et
croquant amandes caramélisée/éclats Dulcey

Café ou thé

Guimauve zeste de citron, nougatine aux amandes, mini choux vanillé, clémentine