

New year's Eve

Food - 130 €
Wine Pairing - 50€



Apéritif de bienvenue & amuse-bouche

Welcome drink & appetizer

Pommery Brut Apanage

ou/or

French bloom 0.0% Alc

Entrée | Starter

Salade de riz de veau au Beaujolais

Veal and Beaujolais rice salad

&

Sauté de champignons des bois, foie gras poêlé & brioche toastée

Sautéed wild mushrooms, pan-fried foie gras & toasted brioche

Pouilly Fumé-Château de Tracy - 2023

Plat | Main course

Suprême de faisan, sauce moutarde de Meaux, lingots de polenta snacké & haricots verts

Pheasant supreme, Meaux mustard sauce, seared polenta lingots & green beans

Louise Jadot - Beaune Aux Cras - Premier Cru - 2019

OU/OR

Turbot à la plancha, crumble de légumes & sauce beurre blanc au caviar

Grilled turbot, vegetable crumble & caviar beurre blanc sauce

Chablis 1er Cru- Louis Michel & Fils, Butteaux - 2019

Dessert

Pavlova aux fruits rouges

Pavlova with red berries

Mouton Cadet- Réserve Sauternes 2024



New year's Eve

Food - 100 €

Wine Pairing - 50€

Apéritif de bienvenue & amuse-bouche

Welcome drink & appetizer

Pommery Brut Apanage

ou/or

French bloom, Le Blanc 0.0% Alc

Entrée | Starter

Carpaccio de betterave, fromage de chèvre

Beetroot carpaccio with goat cheese

Hautes-Côtes de Nuits - Nuiton-Beaunoy

Plat | Main course

Velouté de morilles

Morel mushroom velouté

OU/OR

Tarte fine aux salsifis et poêlée de champignons des bois

Crispy salsify tart with sautéed wild mushrooms

Condrieu- Yves Cuilleron, La Petite Côte- 2021

Dessert

Pavlova aux fruits rouges

Pavlova with red berries

Mouton Cadet- Réserve Sauternes 2024





New year's Eve

Kids Menu

50 €

Entrée | Starter

Velouté de courgettes à la menthe
Creamy zucchini soup with mint

Plat | Main course

Mille-feuille de saumon & pesto
Salmon mille-feuille with pesto

Dessert

Crêpe de Noël, chocolat & glace vanille
Christmas crepe, chocolate & vanilla ice cream

