

Menu de Fête

1 Coupe de Champagne
Amuse-Bouche
Entrée
Plat
Fromage
Dessert

120,00 €

Amuse-Bouche

L'accord impérial

Pousse en claire Label Rouge & Caviar Kaviari

Entrées

Noix de Saint-Jacques rôties et Supion

Brunoise de Panais au Parmesan, Huile de Noisette.

Vin conseillé : Riesling Grand Cru Ollwiller - Domaine Robert Roth - AOC 2020

ou

Œuf Parfait

sur velouté de Topinambour relevé au café, Copeaux de Foie-gras mi-cuit

Vin conseillé : Riesling Grand Cru Ollwiller - Domaine Robert Roth - AOC 2020

Plats

Dos de Sandre sur peau

réduction Pinot Noir, Espuma de Chou-fleur

Vin conseillé : Bourgogne - Pinot Noir - Domaine de la Perdrix - A.Duvillard 2022

ou

Filet de Bœuf Simmental

Sauce Foie-gras, Pommes de Terre et Poireaux comme un gâteau

Vin conseillé : Arbois "Chardonnay" - Domaine de la Pinte - AOC 2022

Fromage

Croustillant de Brie truffé,

Poire au sirop & chutney de Kiwi du jardin

Desserts

Baba moelleux au Rhum ambré,

Agrumes confits et Chantilly vanillée

ou

Boule de Neige

Pomme Caramel et Mousse à la Fève Tonka, Glace Baileys.