



1er Janvier 2023 Midi

Menu (hors boissons) : 110 € par personne

Accord mets et vins : 65€ par personne

\*Le Prestige Accord mets et vins : 130€ par personne

Un verre de vin différent servi avec chaque plat

Bouchée apéritive

Foie gras en 3 façons

Domaine Mure Pinot Gris, Clos Saint Landelin, Alsace, 2014

\*Château La Tour Blanche Sauternes 1er Cru classe, Bordeaux, 2010

Saint jacques et huitres panées

Purée d'oignons doux des Cévennes,  
écume d'huitre et herbes aromatiques

OU

Salade festive de homard

Pointe de mayonnaise à la bisque,  
pommes de terre confites et croustillant de caviar

Château Grezan Faugeres, Languedoc-Roussillon, 2021

\*Les Hauts de Smith, 2nd Vin de Smith Haut Lafitte, Bordeaux, 2019

Domaine Michel, Macon-Villages, Bourgogne, 2020

\*Alain Patriarche, Mersault 1er Cru Poruzot, Bourgogne, 2020

Trou normand

Orange sanguine, grand Marnier  
et champagne

Pavé de turbot aux morilles

Beurre blanc,  
mini gratin de macaroni

OU

Dos de chevreuil

Julienne de salsifis fumée aux lardons  
et truffes, sauce grand veneur

Domaine Philippe Rimbault Sancerre Les Chasseignes, Loire, 2019

\*Famille Perrin, Les Alexandrins, Condrieu, Rhône, 2020

Château de Vaudieu, Châteauneuf-du-Pape, Rhône, 2016

\*Clos de L'Oratoire, Châteauneuf-du-Pape, Rhône, 2012

Pavlova exotique

Champagne Drappier, Brut Nature

\*Champagne Drappier, La Grande Sèndrée Brut, Champagne, 2010

Mignardises