



# RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

*Coupe de Champagne Dom Pérignon 2013*

Crabe bleu et oursins, Choux-fleurs crémeux et gelée de favouille à l'anis  
*2021 AOP Bandol, L'Irréductible, La Bégude*

Tartare de Saint-Jacques tièdes à la truffe, jus des barbes au lard du Ventoux  
*2022 AOP Saint-Romain, Sous le Château, A.Gras*

Gnocchis de butternut et consommé infusé aux polypodes  
*2022 AOP Saint-Peray, Version Longue, F.Villard*

Turbot de méditerranée au caviar Baeri affiné, endives, poires et poutargue  
*2021 AOP Puligny-Montrachet, 1er cru Champs Gains, G & J.Meunier*

Chevreuril rôti au genièvre, poivrade et salsifis à la truffe noire  
*2014 AOP Châteauneuf-du-Pape, Chaupin, Domaine de la Janasse*

Tomme de chèvre à la truffe melanosporum, salade sauvage  
*2022 AOP Vacqueyras, Les Christins, Famille Perrin*

Glace de topinambour, praliné fumé et vanille crémeuse  
*2016 AOP Champagne, Cuvée 1522, Philipponnat*

*Menu à 390€ boissons comprises*