Saint-Sylvestre 2026

Potage aux lentilles corail

Bisque de homard rehaussée au gingembre

Mesclun, noix de Grenoble, Vinaigrette de cidre

Champagne Extra Brut, Blanc de Noirs, Robert Barbichon pinot noir, pinot meunier



Harmonie de homard et pétoncles, asperges vertes à l'huile de noisette

Saint-Bernard-de-Lacolle (Québec), Réserve, Vignoble Camy 2024 chardonnay

Croustillant de chèvre chaud, rosace de tomate, amandes effilochées vinaigre de Xérès

*Côtes Catalanes, Bouche du Soleil, Enfants Sauvages 2024 * musact*

Terrine de foie gras gelée de pommes et calvados, pain aux épices

Sauternes, Château les Justices 2019 sémillion, sauv. blanc, muscadelle



Raviolis de champignons au beurre de sauge

Hautes-Côtes de Beaune (Bourgogne), Denis Carré 2023 pinot noir

Parmentier d'agneau confit, jus à l'ail doux

*Saint-Armand (Québec), Clos Ruisseau, Pigeon Hill 2024 * marquette*

Thon grillé, balsamique et salsa tropicale

Sancerre, MK, Michel Vattan 2024 sauvignon blanc



Sorbet à la poire et estragon, bulles



Médaillon de bison rôti, sauce au porto

Saint-Joseph, Les 100 Ciels, Jean-Luc Colombo 2024 syrah

Goujonnettes de sole de Douvres, sauce meunière

Chablis, Domaine Lavantureux 2022 chardonnay

Côte de sanglier au vin rouge

Saumur-Champigny, Clos Lizières, Le Petit Saint-Vincent 2023 cabernet franc

Bar rayé sauvage, fondue de poireau, sauce safran

Patrimonio (Corse), Grotte di Sole, Jean-Baptiste Arena 2024 vermentino

Mignon de bœuf, sauce aux morilles

Saint-Émilion Grand Cru, Château d'Arcole 2022 merlot, cab. sauv.



Flan pâtisserie

Gâteau aux trois mousses

*Montlouis-sur-Loire Doux, Bon désir, Frantz Saumon * chenin blanc*



Menu 198, avec accord vins 270

* *Vin naturel*