31.12.2026

MENU DÉGUSTATION - 155€ /P
ACCORD METS, VINS ET CHAMPAGNE : + 45€ /P

AMUSE BOUCHE

Saumon confit à l'huile d'aneth
Sabayon au curry rouge, bille d'ananas Victoria en pickles,
huile d'aneth

MISE EN BOUCHE

Palet de pomme de terre farci à la duxelles de champignons
Crème froide à la truffe Melanosporum, truffe fraîche râpée

Accords mets, vins et champagne : Champagne Besserat de Bellefon

ENTRÉE

Raviole de homard
Farcie à la pomme Granny Smith, céleri branche, mascarpone, ciboulette et citron caviar, bisque de homard crémeuse émulsionnée

Accords mets, vins et champagne : Chassagne-Montrachet

PLAT

Pavé de dos de chevreuil rosé
Palet de panais farci aux morilles, mousseline de panais,
crème de noisettes torréfiées au balsamique blanc

ccords mets, vins et champagne : Gevrey-Chambertin – Pinot Noir

PRÉ DESSERT

Suprêmes de clémentine corse
Sorbet citron-yuzu à l'estragon, tuile dentelle au citron vert

DESSERT

Omelette norvégienne revisitée
Biscuit Joconde à la noisette, cœur de poire pochée, glace maison à la vanille Bourbon, meringue italienne flambée au Grand Marnier

Accords mets, vins et champagne : Coteaux du Layon

MIGNARDISE

Macaron à la ganache de chocolat noir et café
Pâte de fruit au cassis