



Menu du Réveillon

Mise en bouche,
Champagne Philipponnat - Blanc de Noirs 2016

Daurade royale marinée,
condiment livèche, caviar Oscietre

Feuille à feuille de foie gras,
anguille fumée et champignons d'Ile-de-France

St Jacques rôties
condiment herbacé, chorizo de boeuf

Lieu jaune confit,
celtuce mijotée, caviar Kristal

Volaille de Bresse, truffe noire

Chocolat de chez Nicolas Berger, sarrasin torréfié,
condiment à la main de Bouddha

MENU UNIQUE
À 298€

2024

ACCORD METS ET VINS
À 108€