



Réveillon de la Saint-Sylvestre  
290€

***L'Apéritif***

**Amuse-Bouche d'Hiver**

*La Brouillade aux Truffes*

~

**Coquilles Saint-Jacques au Poêlon,**

*Mousse Légère de Topinambour, émulsion Truffée*

~

**Civet de Homard Français,**

*Châtaignes en Purée et Cuite à la Feuille de Figuiers, Jus de Presse crémeux au Jurançon*

~

**Le Foie Gras de Canard rôti aux Truffes,**

*Crosnes et Oca*

~

**Perdreau de Chasse à la Bruyère Callune et sa rôtie d'abats,**

*Gâteau de Potimarron, Champignons Sauvages d'Hiver*

~

**Brie de Meaux Truffé,**

*Petite Salade de Mâche*

~

**La Mandarine en Trompe-l'œil,**

*Fourrée d'Ananas, Parfait et Sorbet à la Mandarine, meringue Acidulée*

~

**Les Cafés et Mignardises,**

***Les Vins***

*Champagne Henriot Blanc de Blanc*

*Pouilly-Fuissé « Les Reisses » 2016 - Domaine Robert Denogent*

*Santenay « Vieilles Vignes » 2010 - Domaine Louis Leguin et Fils*

*Château Sociando – Mallet en magnum 2008, Haut-Médoc*

*Gewurztraminer « Vendanges Tardives » 2015 - Domaine Schlumberger « Cuvée Christine »*