

Menu

Saint Sylvestre!

Cocktail et mise en bouche

Entrée

Ceviche de bar à la betterave et mandarine, gel de Mertensia.
AOC Anjou – Domaine des Trottiers

Poisson

Médaille de lieu jaune au nori et gingembre,
mousseline de céleri parfumé à la cardamome, crème légère à la citronnelle
AOC Anjou – Domaine des Trottiers

Interlude

Viande

Noisette d'agneau rôtie, pressé de pomme de terre
parfumé au foie gras, jus d'agneau corsé.
AOC Médoc – Château Fontis Fontissimon

Fromage

Munster légèrement tiédi, condiment carotte cumin
AOC Médoc – Château Fontis Fontissimon

Dessert

Croustillant à la vanille et son crémeux
à la noix de pécan
Coupe de champagne Montaudon

Café et mignardises

JOUER
- FÊTER -
SILLUMINER