





31 DÉCEMBRE 2023

ENTRÉE FROIDE

Carabinero de méditerranée en sashimi, sauce yuzu,
dry miso et caviar impérial de Sologne

AOC Savannières
Nicolas Joli Clos de la Coulée de Serrant 2021



ENTRÉE CHAUDE

Cappellacci façon Genoves de « kama torro »,
citron verdelo, câpre de Pantelleria
*« Genoves » est un plat de fêtes italiennes, traditionnellement
exécuté avec de la viande de porc, mijotée 24 heures,
nous vous le proposons avec la plus belle partie du thon
pour ce diner d'exception.*

Emidio Pepe Trebbiano d'Abruzzo 2019



POISSON

Bar chilien Umami façon Matsuhisa

Rotem & Saouma Châteauneuf-du-Pape Blanc
Arioso Magnum 2016



VIANDE

Suprême de volaille « Jaune des Landes Label rouge IGP,
sauce vin jaune aux morilles accompagné d'un pressé
de pommes de terre à la truffe

Joseph Drouhin Clos de Vougeot Magnum 2013

AMUSE-BOUCHE

Tartelette de chair
de tourteaux aux agrumes
Cœur de saumon,
crème fumée au caviar
Pommes de terre Ratte confites,
mousseline de champignons
et truffes



ANIMATION CULINAIRE

Noix de Saint-Jacques rôties
et copeaux de foie gras



Menu Gala

AMUSE-BOUCHE

Yakitori de poulpe
Œuf à l'œuf au caviar
Carne cruda à la piémontaise,
sauce ponzu et truffe blanche

Krug Grande Cuvée
171^{ème} Edition

FROMAGE

Brillat Savarin truffé
du maître fromagé MOF
Laurent Dubois,
salade et ses condiments



PRÉ-DESSERT

Fragrance d'agrumes



DESSERT

Velours de vanille

Domaine Santo Wine
Santorini Vin Santo

490€

Menu (eau et café inclus,
autres boissons exclues)
2 coupes de Champagne
(à l'apéritif et à minuit)
+ 350€ accord mets et vins