

Menu - de la Saint Sylvestre - 149€

Cocktail du Réveillon et Mises en bouche festives

Prémices

℞

Duo de Foie gras de Canard,
Notre Terrine à la Truffe / Escalope poêlée, réduction de Porto

℞

La Marée

Filet de Flétan de la Mer du Nord et St Jacques juste snackées
Crème de Vieux Whisky

<< L'instant Impérial >> Sorbet Mandarine et liqueur Napoléon

Journedos de Bœuf Français et Médaillon de Homard,
Beurre de Corail, poêlée de Légumes d'Antan



Duo de Fromages affinés " Beaufort et Abondance "

Croustillant au deux Chocolats au lait et noir,

Amandes Caramélisées et nuage de Baileys

Accompagné de sa Coupe de Champagne Philippe Kaumont

℞

Vins blanc : Nuits-Saint-Georges " Les Creux Fraiche-Eau " Domaine Machard de Gramont
Alsace ; Gewurztraminer Vendanges Tardives " Famille Kautler "

Vin Rouge : Grand Vin de Bourgogne, Chassagne Montrachet " Louis Latour "
Eaux, Minérale et Gazeuse / Café et Mignardises