



Menu de la Saint Sylvestre 2024

Dîner de la Saint-Sylvestre 250 €

Accord Mets & Vins vivants - 90 €

Accord Sans alcool - 50 €

Coupe de Champagne, Domaine Maxime Blin, Extra brut

-
Snack

-
Extraction alcaline

-
Topinambour, Truffe Héraultaise

-
Gambas sauvages de Méditerranée, Cynorhodon épicées

-
Crevette Rose du Grau du Roi, Piment du Cirque du Bout du Monde

-
Caviar d'Aquitaine Sturia Vintage, Royal Oursin du Barry, Encornet rouge de Méditerranée

-
Saint Jacques, Endive, Genièvre,
Citron d'un Jardin du Centre-Ville, Sabayon aux sucs d'Agrumes Pèlerin
Domaine Huet - Le Mont - AOC Vouvray Sec - Chenin - 2023

-
Homard Breton, Cèpes de Lozère Confits
Sauce Civet, Gnocchi

Clos de la Bonnette - L'Archette - IGP Collines Rhôdaniennes - Viognier - 2022

-
Pigeonneau de la Coulonnière
Choux, Pomme Chantecler, Cidre de Vergèze, Badiane
Consommé au Poivre de Pinet

Mas Nicolas - Coing Tessence - AOC Faugères - Mourvèdre, G.C - 2021

-
Brillât Savarin aux Truffes de Saint-Bauzille-de-Putois, Jeunes Pousses
Domaine Montirius - Garrigues - AOC Vaqueyras - Grenache, Syrah - 2014

-
5h40 Givre Cévenole

-
Saisonnalité fruitée

-
Soufflé Chicorée, Amande de Maraussan
Domaine Christian Binner - Excellence - AOP Alsace - Blanc de noir de Pinot - 2010

-
GR 60

-
Mignardises

*Prix taxes et service compris
Les menus sont sans gluten et adaptés aux régimes végétariens.*