



Menu Réveillon de Noël – 115€ hors boissons et 160€ avec accord mets
et vins (hors eau et café)

Amuse-Bouche

Huitre, écume au poivre de cayenne, sorbet de mangue et caviar de
farigoule

Kaki-Furai, émulsion de wasabi et de yuzu, crème safranée
Laurent Perrier La cuvée

Entrées

Saint Jacques fumées, écume de marron, lait de coco, vanille, crème de
safran et caviar

Sancerre, Vignoble Dauny, Terres Blanches 2018

Plats

Cigales de mer dans son jus de mer, calamar, ail noir, pomme verte,
céleri, haricots verts et quinoa

Chablis, Domaine Bersan 2018

Coquelet confit, farofa de marrons, émulsion de potiron, champignons et
réduction aux abricots et châtaignes

Bordeaux, Saint-Emilion Puisseguin, Château Beauséjour 2016

Prédessert

Granité de mandarine au citron vert avec son bonbon à la menthe

Desserts

Sélection de fromages, raisin, litchis et mandarines
Côtes de Provence, Château Malherbe, Pointe du Diable 2014

Sphère de chocolat noir, praliné d'amandes et son crumble de marrons,
fruits rouges, menthe et sorbet de litchi

Vin doux