

Bonne Année 2019

Menu à 113 €

Apéritif, entrée, plat, dessert, vins, café

Apéritif

Un Bellini (Kir Royal à la crème de pêche de vigne et champagne)

Les entrées au choix

King Crabe en rémoulade de céleri et Pamplemousse

Un verre de Savennières, « La Bigottière » Domaine Richou, 2016

Ceviché Saint-Jacques et haddock, lemon drop du Pérou et lait de coco

Un verre de Pouilly Fuissé, Domaine Tibert-Miranda, 2017

Cube de foie gras au fruit de la passion, suprêmes de caille au poivre de Tasmanie

Un verre de Muscat du Cap Corse, Domaine Catarelli, 2015

Les plats au choix

Saint-Pierre breton en aiguillette cuit au beurre d'algues, rutabagas et crosnes glacés,
coulis d'herbes fraîches

Un verre de Riesling Grand Cru Kirchberg, Domaine Henri Fuchs, 2014

Lièvre à la royale, mousseline de céleri rave Grillé à l'huile de noisettes

Un verre de Côteaux du Cap Corse, « A Murteta » Domaine Pieretti, 2015

Ris de veau cuit au beurre mousseux, palet de risotto croustillant aux cèpes, sauce moka

Un verre de Fronsac, Château Villars, 2007

Les desserts au choix

Avec une coupe de champagne

Le griottin : bavaroise à la vanille, biscuit joconde aux amandes, cœur griotte et macaron

Le merveilleux au chocolat : fond de meringue, crème chantilly au chocolat et copeaux

L'entremet caramel : Mousse caramel, biscuit dacquoise et fruits secs caramélisés

Café

