

CHRISTOPHE HAY

Déjeuner du Jour de l'An

01 Janvier 2025

CAVIAR DE SÉLECTION

huître «Belle de Quiberon» grillée, condiment iodé, poiré
2001 Pouilly-Fumé « Silex », Didier Dagueneau



BŒUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

variétés de carottes, jaune d'oeuf confit, capucine
2022 Côtes du Jura « Les Gaudrettes », Fabrice Dodane



SOLE FERNAND POINT

truffe blanche d'Alba, cheveux d'ange au sorgho
2018 Côteaux Champenois « Les Crayères du Levant », Aurélien Lurquin



PINTADE PERLE NOIRE CHAPONNÉE

contisée à l'agastache, voile de pomme Pompadour, oignon doux
2017 Corton Grand Cru, Pascal Marchand



CŒUR DE DÉMÊE

piqué à la truffe, feuilles de shiso condimentées
2020 Jurançon «Carmeret», Domaine Lajibe



SOUFFLÉ TRUFFE ET NOISETTE

biscuit à la farine torréfiée, crème glacée au bois de chêne
et à la truffe noire « Fleur de Loire »
Ulysse Collin « Les Maillons » Base 2017

230€ hors boisson

420€ avec accord mets et vins (6cl)

Ce menu a été élaboré par Christophe Hay avec la participation de Baptiste Ingouf, Suzanne Vannier, Clément Réauté et leurs équipes.

Prix nets en euros. TVA et service inclus.