

CHRISTOPHE HAY

New Year's Eve Dinner

31st December 2024

SOLOGNE CAVIAR SELECTION

grilled «Belle de Quiberon» oyster, iodized condiment, pear cider

2001 Pouilly-Fumé « Silex », Didier Dagueneau



ROYAL SPIRY LOBSTER

«Bellevue» style, Percheron lettuce, pomelo

2021 Saumur « Brézé », Romain Guiberteau



WAGYU BEEF FROM OUR FARM

carrots medley, confit egg yolk, nasturtium

2022 Côtes du Jura « Les Gaudrettes », Fabrice Dodane



FERNAND POINT'S SOLE

Alba white truffle, sorghum capellini

2018 Côteaux Champenois « Les Crayères du Levant », Aurélien Lurquin



« FLEUR DE LOIRE » BLACK TRUFFLE

crust baked, Japanese crosne, lovage

2021 Côteaux du Jura « Les Gaudrettes », Fabrice Dodane



BLACK PEARL CAPONNED GUINEA FOWL

studded with agastache, Pompadour apple veil, sweet onion

2017 Corton Grand Cru, Pascal Marchand



«DÉMÊE» HEART

studded with truffle, seasoned shiso leaves

2020 Jurançon «Carmeret», Domaine Lajibe



CITRUS FRESHNESS FROM OUR COLLECTION

candied citron pod, kalamansi sorbet, champagne emulsion

2020 Vouvray « Moelleux Réserve », Philippe Foreau



TRUFFLE AND HAZELNUT SOUFFLÉ

torrefied flour shortbread biscuit, oak wood
and «Fleur de Loire» black truffle ice cream

Ulysse Collin « Les Maillons » Base 2017

460€ excluding drinks

740€ with wine pairing (6cl)

This menu was created by Christophe Hay with the participation of Baptiste Ingouf, Suzanne Vannier, Clément Réauté and their teams.

Net prices in euros. VAT and service included.