



CHRISTOPHE HAY

Dîner de la St Sylvestre

31 Décembre 2024

CAVIAR DE SÉLECTION

huître «Belle de Quiberon» grillée, condiment iodé, poiré
2021 Pouilly-Fumé « La Belle Endormie », S & J-Philippe Agisson
2001 Pouilly-Fumé « Silex », Didier Dagueneau

LANGOUSTE ROYALE

en Bellevue, laitue Percheronne, pomelo
2017 Saumur, Antoine & Caroline Foucault
2021 Saumur « Brézé », Romain Guiberteau

BŒUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

variétés de carottes, jaune d'oeuf confit, capucine
2022 Savoie « Ton Rouge d'Élevage », Damien Bastian
2022 Côtes du Jura « Les Gaudrettes », Fabrice Dodane

SOLE FERNAND POINT

truffe blanche d'Alba, cheveux d'ange au sorgho
2020 Côteaux Champenois « L'Entre deux », Vouette et Sorbée
2018 Côteaux Champenois « Les Crayères du Levant », Aurélien Lurquin

EN TRUFFE NOIRE « FLEUR DE LOIRE »

en croûte, crosne du Japon, livèche
2021 VDF « L'Enclume », Simon Gastrein
2021 Côteaux du Jura « Les Crayères du Levant », Aurélien Lurquin

PINTADE PERLE NOIRE CHAPONNÉE

contisée à l'agastache, voile de pomme Pompadour, oignon doux
2020 Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Les Damodes », M Cheurlin Noël
2017 Corton Grand Cru, Pascal Marchand

CŒUR DE DÉMÈE

piqué à la truffe, feuilles de shiso condimentées
2022 VDF «Sec», Antoine Arraou
2020 Jurançon «Carmeret», Domaine Lajibe

FRAÎCHEUR D'AGRUMES DE NOTRE COLLECTION

cédrat cabosse confit, sorbet au kalamansi, émulsion champagne
2019 Barsac « Bonneau », Château de Closiot
2020 Vouvray « Moelleux Réserve », Philippe Foreau

SOUFFLÉ TRUFFE ET NOISETTE

biscuit à la farine torréfiée, crème glacée au bois de chêne
et à la truffe noire « Fleur de Loire »
Crémant du Jura, Pauline & Géraud Fromont
Ulysse Collin « Les Maillons » Base 2017

460€ hors boisson

610€ avec accord mets et vins (6cl)

740€ avec accord mets et vins prestige (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.