PÉTALES DE SAINT-JACQUES DE PLONGÉE
caviar de Sologne maturé, jus d'oseille, croustillant au garum
Domaine Didier Dagueneau – Vin de France – Blanc Etc... – 2023

BOUDIN BLANC DE VOLAILLE
sorgho soufflé, truffe noire de Vickie, sauce au vin « Argilo »
Domaine Michel Bouzereau et Fils – Meursault – Les Grands Charrons – 2021

GAMBERO ROSSO
pomme Pompadour, pâte de crevette au cédrat confit,
concentration des têtes à la verveine
Domaine Yves & Mathilde Gangloff – Condrieu – 2022

LOTTE À L'ARMORICAINE « VERDE »
champignon bouton, fenouil, pulpe de tomate pas mûre
Domaine de Vaccelli – Île de Beauté – Campo di Magna – 2021

BŒUF WAGYU MATURÉ AU WHISKY DE CHAMBORD
Cerfeuil tubéreux, jus tourbé
Domaine Peyre Rose – Coteaux-du-Languedoc – Marlène N°3 – 2009

TANGELO GIVRÉ
sorbet kumquat et feuilles d'agrumes
Champagne Ulysse Collin – Les Pierrières – Base 2017 – 48 mois d'élevage

DÉJEUNER DU JOUR DE L'AN
EN 6 MOMENTS 290€

ACCORDS METS & BOISSONS
1 VERRE PAR SERVICE

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE 190€

CHRISTOPHE HAY