

PÉTALES DE SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

caviar de Sologne maturé, jus d'oseille, croustillant au garum

[Domaine Didier Daguneau – Vin de France – Blanc Etc... – 2023](#)

DÎNER DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE
EN 9 MOMENTS 510€

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](#)

FLEUR DE COURGE DU BERRY

miso de courge, pralin de graines torréfiées

[Domaine Sylvain Cathiard & Fils – Nuits-Saint-Georges – 2018](#)

BŒUF WAGYU MATURÉ AU WHISKY DE CHAMBORD

cerfeuil tubéreux, jus tourbé

[Domaine Peyre Rose – Coteaux-du-Languedoc – Marlène N°3 – 2009](#)

CRÊPE SOUFFLÉE À LA TOMME DE BREBIS

flambée au gin de Loire, bouquet du jardin

[Domaine Ganevat – Antide – Savagnin – 84 mois d'élevage – 2018](#)

KIWI GOLD TANÉ

baume de Galaad, meringue lactée

[Domaine Huet – Vouvray – Le Mont Moelleux – Première Trie – 2002](#)

TANGELO GIVRÉ

sorbet kumquat et feuilles d'agrumes

[Champagne Ulysse Collin – Les Pierrières – Base 2017 – 48 mois d'élevage](#)

ACCORDS METS & BOISSONS
1 VERRE PAR SERVICE

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE 320€



CHRISTOPHE HAY