

CHRISTOPHE HAY

## New Year's Lunch

1st January 2025

### SOLOGNE CAVIAR SELECTION

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

2021 Pouilly-Fumé « La Belle Endormie », S & J-Philippe Agisson

2001 Pouilly-Fumé « Silex », Didier Dagueneau

### WAGYU BEEF FROM OUR FARM

carrots medley, confit egg yolk, nasturtium

2022 Savoie « Ton Rouge d'Élevage », Damien Bastian

2022 Côtes du Jura « Les Gaudrettes », Fabrice Dodane

### FERNAND POINT'S SOLE

Alba white truffle, sorghum capellini

2020 Côteaux Champenois « L'Entre deux », Vouette et Sorbée

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

### BLACK PEARL CAPONNED GUINEA FOWL

studded with agastache, Pompadour apple veil, sweet onion

2020 Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Les Damodes », M Cheurlin Noëllet

2017 Corton Grand Cru, Pascal Marchand

### «DÉMÉE» HEART

studded with truffle, seasoned shiso leaves

2022 VDF «Sec», Antoine Arraou

2020 Jurançon «Carmeret», Domaine Lajibe

### TRUFFLE AND HAZELNUT SOUFFLÉ

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

Crémant du Jura, Pauline & Géraud Fromont

Ulysse Collin « Les Maillons » Base 2017

230€ excluding drinks

350€ with food and wine pairing (6cl)

420€ with prestige 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.