



CHRISTOPHE HAY

New Year's Eve Dinner

31st December 2024

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

ROYAL SPIRY LOBSTER

«Bellevue» style, Percheron lettuce, pomelo

2017 Saumur, Antoine & Caroline Foucault

2021 Saumur « Brézé », Romain Guiberteau

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

« FLEUR DE LOIRE » BLACK TRUFFLE

crust baked, Japanese crosne, lovage

2021 VDF « L'Enclume », Simon Gastrein

2021 Côteaux du Jura « 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 Noëllat

2017 Corton Grand Cru, Pascal Marchand

«DÉMÉE» HEART

studded with truffle, seasoned shiso leaves

2022 VDF «Sec», Antoine Arraou

2020 Jurançon «Carmeret», Domaine Lajibe

CITRUS FRESHNESS FROM OUR COLLECTION

candied citron pod, kalamansi sorbet, champagne emulsion

2019 Barsac « Bonneau », Château de Closiot

2020 Vouvray « Moelleux Réserve », Philippe Foreau

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

460€ excluding drinks

610€ with food and wine pairing (6cl)

740€ 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.