DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

Jeudi 31 décembre 2026

AMOUR BLANC ~ CHRISTOPHE HAY

EXPÉRIENCE EN 7 MOMENTS

ARAIGNÉE DE MER
chou-rave, caviar de Sologne “Sélection”, consommé d’oseille
Domaine Renaud Boyer - Mâcon - Préty - 2023

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE
beurre de verveine, gnocchis aux herbes, bardes croustillantes
Domaine Eymin-Tichoux - Condrieu - Le Boucher - 2023

TURBOT DES CÔTES BRETONNES
champignons des caves, sauce Champagne
Domaine Fumey-Chatelain - Arbois - Savagnin Ouillé - 2022

CHAPON FERMIER FAÇON GRAND-MÈRE
pommes au four, marrons grillés, jus de rôti à la sauge
Domaine Jérôme Galeyrand - Fixin - Champs des Charmes - 2022

TOMME SIX MOIS D’AFFINAGE DE LUCIE
bouquet du jardin, condiment à la truffe de Vickie
Domaine Lajibe - Vin de France - Mansengs - 2023

PARFAIT GLACÉ
vanille Pompona de Julien Pascal, gingembre, agrumes
Domaine François Chidaine - Vin de France - Moelleux - 2018

POMELO DE NOTRE COLLECTION
lait d’amande grillée, sorbet pomelo, poivre de Sichuan
Domaine Hénin - Champagne - L’Odyssée Pétillante - Dég 2025

230€ hors boisson
90€ accord mets et vins (6cl)

Ce menu a été créé par Christophe Hay avec la participation de Benjamin Deshayes, Clément Réauté en pâtisserie, et toutes leurs équipes.

Prix nets en euros. TVA et service inclus.