

# Menu de réveillon

## 2026-2027

155€  
hors boissons  
\* 240€  
avec accord mets & vins

Menu disponible aux dates suivantes  
UNIQUEMENT SUR RESERVATION :

- Jeudi 31 décembre au dîner
- Vendredi 1er janvier au déjeuner

Prix nets - Services inclus

### Premières Festifs

#### Huître, Foie Gras & Roquette

Huître numéro 1 habillée de vert, foie gras marbré végétal, chlorophylle de roquette & jus vert

AOC Champagne, Elise Dechannes « Essentielle » 2022

#### Turbot, Topinambour & Coquillages

Turbot de nos côtes en vapeur d'iode, crème d'oursins, topinambour en fine tartelette, caviar IGP de la maison Sturia & jus aux coquillages

AOC Mercurey 1<sup>er</sup> Cru, David Lefort « Clos l'évêque » 2023

#### Pintade, Champignons & Citron Meyer

Phitiviers de pintade farci aux champignons, citron meyer fermenté & jus de volaille acidulé

AOC Saint-Joseph, L'iserand « Les Sabots de Coppi » 2022

### Rafraîchissement

#### Gorgonzola & Belle de Brillet

Feuille à feuille de gorgonzola, brunoise de poire & espuma à la Belle de Brillet

Belle de Brillet sur Glace

#### Clémentine & Marron

Blanc en neige, meringue croquante & marmelade de clémentine, crémeux marron & sorbet marron / clémentine

Bière de vendanges « Ugni Blanc », Guimberteau

#### Chocolat & Verveine

Chocolat Guajana grand cru 70%, crémeux verveine citronnée, gel verveine & syphon chocolaté, glace chocolat, vinaigrette verveine

AOC Pineau des Charentes, Domaine de Chêne « Red Oak »

### Mignardises