

MENU DE RÉVEILLON À LA TABLE DU CHEF

NEWYEAR'S EVE AT OUR CHEF'S TABLE

Champagne Krug Vintage 1996
amuse-bouches

*Champagne Krug Vintage 1996
with pre-starters*

Floralie de langouste au miel de romarin & vinaigre de Xérès
Spiny lobster with rosemary honey & Xeres sherry vinegar

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU - LES PUCELLES 2004 - DOMAINE LEFLAIVE

Premières asperges vertes de Provence,
sabayon pistache/estragon

*Season's first green asparagus from Provence,
pistachio/tarragon zabaglione*

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU - LES PUCELLES 2004 - DOMAINE LEFLAIVE

“Pot au feu” de foie gras de canard à la truffe noire,
version 2010

*Duck foie gras “pot au feu” with black truffle,
version 2010*

CHEVALIER MONTRACHET GRAND CRU 1998 - DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS

Noix de Saint Jacques snackée, lait parfumé au jasmin,
pomelo & betteraves

*Flash-grilled scallops, jasmine flavoured milk
pomelo & beetroot*

CHEVALIER MONTRACHET GRAND CRU 1998 - DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS

Lieu jaune pigmenté de citron, piquillos & pignons de pin
Lemon pollack fillet, sweet red peppers & pine seeds

CHEVALIER MONTRACHET GRAND CRU 1998 - DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS

Pigeonneau de Racan cuisiné comme une bécasse,
côtes de romaine & salsifis au jus de truffe

*Young Racan country pigeon prepared as a woodcock,
romaine lettuce & salsify with truffle sauce*

LES FORTS DE LATOUR 1998

Melba de vieux comté 36 mois en fin copeaux
Melba of grated 36-month old comté cheese

Dessert de l'an neuf,
Mont-blanc marron/mandarine impériale
*New Year's dessert,
chestnut/imperial tangerine Mont-blanc*

CHAMPAGNE DOM RUINART 1996

PRIX NET PAR PERSONNE BOISSONS INCLUSES

NET RATE PER PERSON INCLUDING BEVERAGES

750€