

*MISE EN*  
**BOUCHE**

---

**L'OEUF DE POULE**

En blanc manger,  
saumon gravlax, coulis  
de Topinambours, Truffes  
noires

**LA SOLE**

Farcie, à la grenobloise,  
salsifis rôtis, beurre  
ccitronné, caviar de  
France

**LA VOLAILLE**

En ballotine, coulis de  
cresson des fontaines,  
pomme dauphine à la  
truffe

**LES SAINTS JACQUES  
DU CAP EN BAIE**

Mousseline de Cèleri fumé,  
sauce champagne, caviar de  
France

**LE TROU NORMAND**

**LE PONT L'ÉVÊQUE**

Croustillant à la truffes  
noire, sucrine, noisettes

**LA PAVLOVA**

Crème légère à la vanille,  
tartare exotique, sorbet  
fruits de la passion

**MIGNARDISES**

---

*MENU DU*  
**RÉVEILLON**

**199€ / PERSONNE**

---

**ACCORDS METS ET VINS 90€**

1 coupe de champagne Brut, Maison Philipponat Royale réserve  
non dosé

1 verre de Magnum Coeur de charmes, Macon village

1 verre de Magnum du domaine Maltaverne, Pouilly fumé

1 verre de Magnum de La croix Bellevue, Lalande de Pommerol

1 verre de Domaine Faiveley, AOC Mercurey "Vieilles Vignes"

1 verre de Poiré "Le Père Jules"