

SOIREE DU NOUVEL AN

CATEGORIE SILVER

L'amuse-bouche de la Saint Sylvestre
*Œuf surprise saumon frais, sabayon citronné
& caviar de Sologne*

Le foie gras en fleur de Paradis

Homard, caillette de choux « légumes
d'hiver-agrumes », bouillon au corail,
tuile croustillante à la baie de Timut

Le filet de veau façon « Wellington »,
sauce périgourdine

Le dessert de la St -Sylvestre de
M. Pierre Hermé : Azur

*Initiation de goûts, de textures et de
températures autour du chocolat et du yuzu
Crème au yuzu, crème onctueuse et mousse
au chocolat, pâte à sablé Infiniment
Chocolat, confit de yuzu de Kôchi,
sauce au chocolat et au yuzu*

1/2 vin rouge

❖ « *Les Fiefs de Lagrange 2012* »
Saint-Julien

1/2 Champagne

❖ « *Bollinger Spécial Cuvée* »

1/2 eau minérale

500€ tarif public

CATEGORIE GOLD

L'amuse-bouche de la Saint Sylvestre
*Œuf surprise saumon frais, sabayon citronné
& caviar de Sologne*

Le foie gras en fleur de Paradis

Homard, caillette de choux « légumes
d'hiver-agrumes », bouillon au corail,
tuile croustillante à la baie de Timut

Le filet de veau façon « Wellington »,
sauce périgourdine

Le dessert de la St -Sylvestre de
M. Pierre Hermé : Azur

*Initiation de goûts, de textures et de
températures autour du chocolat et du yuzu
Crème au yuzu, crème onctueuse et mousse
au chocolat, pâte à sablé Infiniment
Chocolat, confit de yuzu de Kôchi,
sauce au chocolat et au yuzu*

1/2 vin rouge

❖ « *Château Lagrange 2005* »
Saint-Julien

1/2 Champagne

❖ « *Laurent Perrier Ultra Brut* »

1/2 eau minérale

750€ tarif public

CATEGORIE PLATINIUM

Emplacement Carré or

L'amuse-bouche de la Saint Sylvestre
*Œuf surprise saumon frais, sabayon citronné
& caviar de Sologne + 20g de caviar*

Le foie gras en fleur de Paradis

Homard, caillette de choux « légumes
d'hiver-agrumes », bouillon au corail,
tuile croustillante à la baie de Timut

Le filet de veau façon « Wellington »,
sauce périgourdine

Le dessert de la St -Sylvestre de
M. Pierre Hermé : Azur

*Initiation de goûts, de textures et de
températures autour du chocolat et du yuzu
Crème au yuzu, crème onctueuse et mousse
au chocolat, pâte à sablé Infiniment
Chocolat, confit de yuzu de Kôchi,
sauce au chocolat et au yuzu*

1/2 vin rouge

❖ « *Château Lagrange 2005* »
Saint-Julien

1/2 Champagne

❖ « *Laurent Perrier Grand Siècle* »

1/2 eau minérale

1.000€ tarif public