

Menu Saint-Sylvestre

Cocktail de début de soirée

Le plat signature :

Moelleux de chou-fleur et caviar Oscietère,
Sauce vodka Beluga.

L'interprétation du millésime 1988 :

Saint-Jacques, truffe blanche et verjus.

Alsace, Riesling, Cuvée Frédéric Emile, Domaine Trimbach 2010.

Le sarment de vigne :

Ormeaux, vanille et céréales.

Sauternes, 1er Grand Cru Classé en 1855, Château Lafaurie-Peyraguey 1999.

Le Sauternes cinquantenaire :

Volaille des Landes, foie gras et jus fleur d'hibiscus.

Gevrey-Chambertin, Ostréa, Domaine Trapet 2014

LaTruffe du Sauternais :

Brillat-savarin, noix de pécan et butternut.

Savennières, Bellevue, Patrick Baudouin 2015.

La brume du Ciron :

Blanc vaporeux, fruit de la passion et caviar.

La barrique de Glenturret :

Marron aux épices douces, mûre et Baileys.

Champagne Bollinger, Special Cuvée, brut rosé.

