

Carte rendez-vous de fête



Apéritif  
Crémant et sa mise en bouche

Café  
Eau minérale (50cl)  
2 verres de vin (15cl)  
Bourgogne Côte Chalonnaise Millebuis  
ou Blaye Côtes de Bordeaux Château Gazin Montaigu

Pressé de poireaux fondants,  
vinaigrette aux algues et huile fumée  
**ou**  
Tartare de dorade, huître creuse,  
gel de citron, crémeux de butternut et courge acidulée  
**ou**  
Mousse de pigeon et foie gras de canard,  
figues et raisins confits, brioche feuilletée aux épices



Quenelle de brochet, sauce Newburgh,  
riz basmati grillé  
**ou**  
Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture  
de tranche, gratin dauphinois façon «Michel Rostang »  
**ou**  
Pot au feu de veau à la truffe fraîche,  
légumes d'hiver au bouillon corsé



Ganache moelleuse au chocolat Guanaja,  
sablé cacao, noisettes caramélisées  
**ou**  
Mont Blanc, marrons confits,  
parfum de whisky tourbé