Saint-Sylvestre

en attendant 2027

645€ par personne

Préambules

Thon l Foie gras truffe noire l Caviar Kristal

Coquillages

Algues de pêche à pied
fine gelée de crevettes grises

Cèpe

Bouillon intense et vermicelles
fine tartelette

Saint-Jacques

A peine flashée, sabayon des barbes
foisonné à l'huile d'argan, notes d'agrumes

Ormeaux

En feuille à feuille, caviar oscietre

Cardon

Confit puis doré, moelle
voile de homard et tanins des têtes

Veau de lait

Côte à l'os, eau de riz blanc et lie de saké
truffe noire et scorsonères

Sensations sucrées

Vanille l Chocolat l Agrumes

Accord mets et vins

295€ par personne

Japon – Saké Dassai 45 – Junmai Daigingo

2023 – Châteauneuf-du-Pape Blanc – Roussanne – R. Usseglio

2023 – Alsace Riesling – Roche Granitique – Domaine Kirrenbourg servi en magnum

2018 – Puligny-Montrachet 1er Cru – Hameau de Blagny – Comtesse de Cherisey

2021 – Gevrey-Chambertin 1er Cru – Cherbaudes – H. Boillot

2021 – Côte-Rôtie – Domaine Jamet

2004 – Porto Colheita – Niepoort

Accord prestige

495€ par personne

Japon – Saké IWA – Assemblage N°2

2020 – VDF – Silex – Domaine D. Dagueneau

2020 – Meursault 1er Cru – Charmes « Cuvée de Lanlay » – Hospices de Beaune

2014 – Châteauneuf-du-Pape Blanc – Château Rayas

2020 – Charmes-Chambertin Grand Cru – Domaine de la Vougeraie

2019 – Pauillac Second Grand Cru Classé – Château Pichon Longueville Baron

2000 – Madère – Boal – Henriques Henriques