

MENU DU RÉVEILLON 2025

170

**

Coupe de champagne Moët & Chandon
&
Mise en bouche

**

ENTRÉE

Saumon gravlax mariné à la betterave, sauce norvégienne
ou Foie gras de canard mi-cuit, confiture de courge au gingembre
ou Velouté de cèpes, éclats de châtaignes

Verre de Sancerre, Domaine Roger Neveu Cuvée 2023 15
Verre de Hautes Côtes de Beaune blanc, Domaine Billard et fils 2023 18

**

PLAT

Filet de bar sauvage au kaffir, riz venere crémeux
ou Pavé de chevreuil façon Rossini, mousseline de pomme de terre
ou Risotto à la crème de truffe

Verre Loberger, Domaine Riesling d'Alsace, « Vieilles Vignes » 2020 14
Verre de Juliéas, Domaine du Bois de Chat, « Sauvage » 2023 15

**

DESSERT

Trifle marrons glacés
ou Bûche du Café Beaubourg
Verre de Moscato d'Asti, Sant Evasio 12