

Menu Saint-Sylvestre

Cocktail

L'effervescence de Sauternes.

La signature :

Moelleux de chou-fleur et caviar osciètre,
sauce vodka Beluga.

Interprétation du millésime 2015 :

Foie gras d'oie, agrumes et curry royal.
Alsace, Riesling, Cuvée Frédéric Emile,
Domaine Trimbach 2010.

Le verjus de Sauternes :

Homard bleu, gnocchi de butternut et safran.
Sauternes, 1^{er} Grand Cru Classé en 1855,
Château Lafaurie-Peyraguey 1999.

Le sarment de vigne :

Wagyu massé au Sauternes, champignons et panais.
Gevrey-Chambertin, Ostréa, Domaine Trapet 2014.

Le fromage de maître Antony :

Mont d'or, Sauternes boisé et truffe.
Savennières, Bellevue, Patrick Baudouin 2015.

La brume du Ciron :

Blanc vaporeux, cassis, gingembre.

Le Sauternes cinquantanaire :

Ananas victoria, poivre de Timut et vanille.
Champagne Bollinger, Spécial Cuvée, brut rosé.

545 € TTC menu complet en Accords Mets & Vins.