

Menu Réveillon Nouvel An 2018

Toast de foie gras de canard et pain au levain

Coupe de champagne, Grains de Celles, Domaine Pierre Gerbaïs

Emietté de tourteau à l'aneth, quinoa et pomme Grany Smith
consommé froid d'araignée de mer

Chasselas, Domaine Albert Boxler, 2016

Nage de Saint Jacques Normandes au curry et citron confit,
barigoule de chou-fleur à la coriandre

Magnum Riesling Grafenreben, Domaine Bott Geyl, 2013

Sorbet aux herbes arrosé d'Alsier

Filet de canette de Chalans cuit sur os, bettrave au vieux vinaigre,
pâte datte – olive et jus au cassis

Magnum Plaisir d'Harys, Domaine Jamet, 2016

Munster fermier / Roquefort / Rocamadour

Jurancon Caubeigt, Domaine Castera, 2016

Salade d'ananas, crème légère au citron vert glace à la pistache de Sicile

Coupe de crémant Reflets, Domaine JC Buecher, 2014

Soirée tout compris 170 €

Accompagnement musicale par le guitariste jazz américain Rick Hannah