

Menu du 1^{er} janvier 2018 € 55€ / personne

Dégustation de vins € 35€



En mises en bouche : macaron de boudin noir fumé, gel de pomme,
Et ceviche de dorade, mousse de betterave et framboise

Royal d'Elixir

Le foie gras d'oie et homard de nos côtes, compotée aubergine miel de
Moret sur Loing, jeunes pousses de pourpier et passion

Montis Regalis - Dominique Andiran  2015

Les Saint Jacques nacrées des fonds marins, sur leur lit blanc de cerfeuil
tubéreux, écume de corail au Yuzu

Vouvray - Marc Brédif - Vigne Blanche - 2014

OU

Le pavé d'autruche poêlé, réduction de Saint Emilion et chocolat Dulcey, aliço
de comté 18 mois et petits légumes

L'appel des Sereines - Syrah - François Villard - 2015

La mousse de brie de Meaux, copeaux de brie noir affiné 10 mois, opaline de
nougatine, délice du jardin

Madiran - Domaine Labranche Laffont, Christine Dupuy - 2014

L'éclat de l'An Neuf : parfait glacé coco, tartare de mangue ananas
, bourbon, biscuit éponge au citron vert