

# Déjeuner du Nouvel An 1 er Janvier 2022

## LANGOUSTINE BRETONNE

condiment potimarron, agastache,

Chablis 1<sup>er</sup> Cru Fourchaume 2017 - Domaine Savary

\*\*\*

## COQUILLE SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

raviole de pourpier de st lupien, mandarine, café vernier

Crozes-Hermitage 2019 - Domaine Les Chenets

\*\*\*

## CÉLERI RAVE DU CHÂTEAU

truffe d'Alba

Givry 1<sup>er</sup> Cru « Clos du Cellier aux Moines » 2016 - Domaine Thénard

\*\*\*

## BŒUF DE RACE FRANÇAISE

scorsonère, bière noire locale, chanvre

Pommard « Les Vignots » 2017 - Domaine Parigot

\*\*\*

## FROMAGE FRAIS DU COMPTOIR DU FROMAGER

poireau déshydraté, truffe mélanosporum

Savigny les Beaune « Les Peuillets » 2018 - Domaine Parigot

\*\*\*

## VACHERIN

bergamote, verveine

Champagne Hélène Monleau « Icône » Brut

90 % Chardonnay et 10 % Pinot noir

92 €  
Hors  
BOISSONS

152 €  
AVEC ACCORD  
METS ET VINS ( 6 CL )

LA  
*Rosita*  
RESTAURANT