

Dîner du Réveillon Menu du 31 Décembre 2021

CAVIAR D'AQUITAINE

huître pochée, cresson, cédrat

Riesling Muehlforst 2015 - Domaine Schwach

LANGOUSTINE BRETONNE

condiment potimarron, agastache,

Chablis 1^{er} Cru Fourchaume 2017 - Domaine Savary

POUTARGUE

pois chiche de Marie-Laure, écume de noisette

Pernand Vergelesses 1^{er} Cru « Sous Frétille » 2018 - Domaine Pavelot

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^{er} Cru « Clos du Cellier aux Moines » 2016 - Domaine Thénard

BŒUF DE RACE FRANÇAISE

scorsonère, bière noire locale, chouvre

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 % Charolonnay et 10 % Pinot noir

159 €
Hors
BOISSONS

239 €
AVEC ACCORD
METS ET VINS (6 CL)

LA
Rosita
RESTAURANT