

MARDI
31 DÉCEMBRE

Menu du Nouvel An

110€
PAR PERSONNE

AMUSES-BOUCHE

CONCERT ACOUSTIQUE
HONEY TRACKS

ENTRÉE

Raviole zébrée de langoustine plongée dans un consommé parfumé aux épices, relevé aux algues kombu, déclinaison de céleri et choux.

PLAT

Chapon fondant cuit à basse température, servi avec oignons et chou-fleur caramélisés, gaufre salée croustillante et jus de carcasse infusé de pommeau de Bretagne.

Trou normand revisité à la clémentine et au gin, déclinés en textures surprenantes.

Bouchée fromagère, une surprise du terroir soigneusement sélectionnée.

DESSERT

Mousse au chocolat noir, accompagnée d'un confit de poire au champagne, croustillant à la verveine du jardin parsemée de grué de cacao croquant.

Inclus dans le menu :

- 1 cocktail du domaine avec ou sans alcool
- 1 bouteille d'eau micro filtrée, plate ou gazeuse
- 1 boisson chaude (café, thé, infusion du domaine)

Accord mets et vin en supplément : 35€/personne

Pour accompagner l'entrée

Alsace, Riesling, Terres d'Etoiles Domaine Christophe Mittnacht, 2022

Pour accompagner le plat au choix

*Vallée du Rhône rouge, Drôme, Brézème, Domaine Lombard Renaissance, 2023
ou Bourgogne rouge, Pinot noir, Domaine Regnard, 2023*

*Pour accompagner la bouchée fromagère et le dessert
Val de Loire rouge, Menetou salon, Domaine Clément, 2022
ou Bordeaux rouge, Saint Julien, Pavillon du Glana, 2023
(assemblage de plusieurs cépages)*