



Menu Réveillon du Jour de l'An – 140€ hors boissons et 200€ avec accord mets et vins (hors eau et café)

### **Amuse-Bouche**

Huitre, écume au poivre de cayenne, sorbet de mangue et caviar de farigoule

Kaki-Furai, émulsion de wasabi et de yuzu, crème safranée  
*Laurent Perrier La cuvée*

### **Entrées**

Saint Jacques fumées, crème de marron, lait de coco, vanille, crème de safran et caviar

*Sancerre, Vignoble Dauny, Terres Blanches 2018*

### **Plats**

Langouste dans son jus de mer, calamar, ail noir, pomme verte, céleri, haricots verts et quinoa

*Chablis, Domaine Bersan 2018*

Caille confite, farofa de marrons, émulsion de potiron, champignons et réduction aux abricots et aux marrons

*Bordeaux, Saint-Emilion Puisseguin, Château Beauséjour 2016*

### **Prédessert**

Granité de Cachaça, citron vert avec son bonbon à la menthe

### **Desserts**

Sélection de fromages, raisin, litchis et mandarines  
*Côtes de Provence, Château Malherbe, Pointe du Diable 2014*

Sphère de chocolat noir, praliné d'amandes et son crumble aux marrons, fruits rouges, menthe et sorbet de litchi

*Vin doux*