



Menu saint Sylvestre 31 décembre 2022

Menu 70€

Accord mets et vins proposé par notre sommelier Olivier Saunal 50€

Champagne Rosé, Haton, Grand cru

Les escargots de Romont

Poireaux grillés, Jaune d'œuf fumé, Iode végétal

La courge butternut et le safran des « Payoux »

Saint Jacques de nos côtes, Miso de graines, Gel de clémentine Corse

Pouilly-Fuissé «Les Vieux Murs» 2020 Jean Loron

Le pâté lorrain vapeur

Truffé, Munster blanc

Marsannay 2020 Domaine Faveley

La canette des Dombes

Betteraves/camérisés, « Mole » de choux fleurs

Cornas «Terres Brûlées» 2019 Jean Luc Colombo

Carré de l'est de la ferme du Bennevisse

Praliné de cèpes des environs, Coulis de pommes de la ferme des Hirondelles

Côteaux du Layon «Frairie» De Neuville 2021

Le citron feuille Corse et la cistre

Caramel à l'écorce de citron confit, Meringue croquante, Glace à la cistre de nos prairies

Muscat Beaume de Venise 2020 Domaine Aimé Arnoux

