

# Menu du nouvel an

110€

## MISE EN BOUCHE

Miss Terre Truffée

## PRÉ-ENTRÉE

Tartare iodé aux agrumes

## ENTRÉE

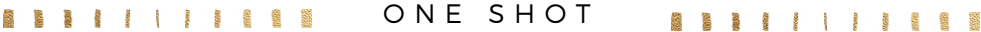
Rossini & oignon de Roscoff

*ou*

Neige de langoustine, Granny & bouillon d'hiver

## POISSON

Déllice du pêcheur, huile fumée au sapin,  
panais, sauce vin jaune



## ONE SHOT

## VIANDE

Volaille jaune-truffe noire, courges,  
lait fumé foin & café

## FROMAGES

Fromages de la ferme du Pont Caillaud

## DESSERT

Pain d'épices, clémentine & dulcey

*ou*

Belle-Hélène & Champagne

# Accord mets & vins

29€

## PRÉ-ENTRÉE & ENTRÉE

Graves blanc "Moment entre amis"  
Château Cazebonne 2021

## POISSON

Pouilly Fuissé "Terre du Menhir"  
Domaine Chataigneraie Laborier 2021

## VIANDE

Mercurey  
Domaine Pascal Lemonde 2019

## FROMAGES

Minervois blanc "Histoire de famille"  
Domaine Tour Boisée 2019

## DESSERT

Coupe de Champagne

## Nos cocktails coup de

### SPRITZ SAINT-GERMAIN

Saint-Germain, Prosecco & orange

12€

### EQUINOXE

Vodka gingembre, sirop 5 épices, Amaretto,  
Poire Williams & Ginger beer

12€

### L'INCONNU

Gin infusé, Chambord, liqueur de pêche,  
sirop d'hibiscus & combawa

12€

### BLUEBERRY COOLER

Citron vert, purée de myrtille, menthe  
& limonade

10€

### RED VELVET

Purée de framboise, litchi, cranberry,  
citron vert & coco

10€