Mercredi 31 décembre 2025

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

Coupe de Champagne
Taittinger Brut Réserve

—

Noix de Saint-Jacques à peine cuite, tartufi di Alba
&
Riesling "Socalcos / Moselle" Domaine Kettern 2023

—

Foie frais de canard de chez Robert Dupérier, truffe noire
&
Gewurtztraminer 2016 Domaine Trimbach

—

Bar sauvage au caviar oscietre
&
Puligny-Montrachet 2023 Domaine Berthelomot

—

Poularde de chez Pierre Duplantier, médaillon de homard,
fin consommé coraillé
&
Gevrey-Chambertin 2023 Domaine Marchand Grillot

—

Brie de Meaux truffée affiné par nos soins
&
Porto Colheita 2012 Quinta Niepoort

—

Huile d'olive du Château Mentone

—

Déclinaison d'agrumes de saison, crème glacée au safran
&
Condrieu "Candice" 2023 Domaine Stéphane Montez

395 €
Accord mets-vins : 198 €

Wednesday, December 31, 2025

New Year's Eve Menu

Glass of Champagne
Taittinger Brut Réserve

Lightly cooked scallops, tartufi di Alba
&
Riesling "Socalcos / Moselle" Domaine Kettern 2023

Fresh duck liver from Robert Dupérier, black truffle
&
Gewurtztraminer 2016 Domaine Trimbach

Wild sea bass with oscietra caviar
&
Puligny-Montrachet 2023 Domaine Berthelomot

Poularde from Pierre Duplantier, lobster medallion,
fine consommé coraillé
&
Gevrey-Chambertin 2023 Domaine Marchand Grillot

Brie de Meaux truffled and matured by us
&
Porto Colheita 2012 Quinta Niepoort

Olive oil from Château Mentone

Seasonal citrus fruits, saffron ice cream
&
Condrieu "Candice" 2023 Domaine Stéphane Montez

€395
Wine-pairing: €198