

# NOUVEL AN 2024

POUR COMMENCER

**La Coupe de Chamapgne**  
**Le Boeuf Wagyu a cru**  
**L'huîtres spécial Gillardeau**  
(Poireaux / Chipolata / caviar)  
**Le riz" Nikomaru" Langoustines**  
**Le Topinambour et la truffe**

---

LA GROSSE ST JACQUES CUITES SUR UN GALET DE SEL DE L'HIMALAYA  
Émulsion tiède à la livèche

---

LA SAUCISSE DE VOLAILLE FERMIÈRE ET FOIE GRAS DE CHEZ JULES  
Bouillon ramen Gingembre / Shiso

---

LE CHEVREUIL DE NOS CAMPAGNE EN FINE CROÛTE DE GRANOLA  
Panais / Pomme dauphine au parmesan / L'épaule à la Royal

---

LA FONDUÉ AU FROMAGE ULTRA LÉGÈRE DE CHEZ DOMINIQUE BOUCHET  
La truffe noir

---

LES CRÉATIONS DE CAROLYN NOTRE CHEF PÂTISSIÈRE

**200€ / personnes**  
**(sélection de vins et eau inclus)**

Le 1er Janvier 2024 au déjeuner, le grand brunch dans la cuisine du chef  
**70€ (apéritif et vins compris)**