



31 DÉCEMBRE 2025

# SAINT-SYLVESTRE

## LES MISES EN BOUCHE DES CIMES

Croque Monte-Cristo

Riz croustillant, tartare de loup et caviar

Tartelette de noix de Saint-Jacques et truffe blanche

*Champagne Pommery Louise 2006 – 80€*

## LA PREMIÈRE ÉTOILE

Chaud-froid de homard bleu, nage coraillée et légumes racines d'hiver

*Chassagne-Montrachet 2022 Benoit Moreau – 35€*

## L'ASCENSION GOURMANDE

Pomme de terre montagnarde au caviar oscietre Petrossian

*Champagne Hugues Godmé 2013 – 32€*

## LA PAUSE GIVRÉE

Vin chaud givré, poire Comice

## LE SOMMET

Caille façon André Malraux, purée Cardinale, jus truffé

*Barbaresco Riserva Rizzi 2013 Vigna Boito – 45€*

## LE RETOUR AU CHALET

Fromages des Alpages, salade mêlée

*Dom. Labet « Chardonnay Savagnin » Vin de Voile 2020 – 19€*

## SOUS LA NEIGE

Boule de neige, vanille-safran et praliné

## APRÈS MINUIT

Tasse au chocolat Mont-Blanc, marron glacé, meringue et génépi

*Les Pères Chartreux, Génépi Abrupt 4cl – 18€*

Menu à 425€ par personne hors boisson

Accord mets et vin à 215 € par personne

