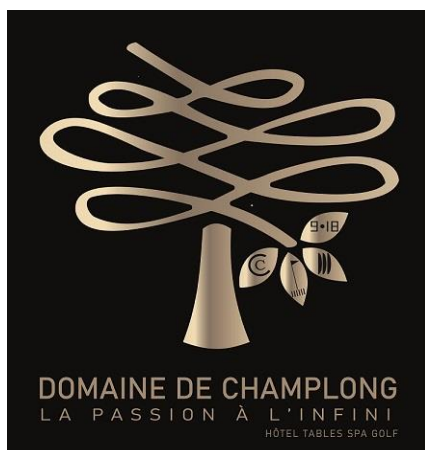




Dîner de la Saint-Sylvestre au Château Mercredi 31 Décembre 2025

Le Jeu de mises en bouche en trois temps

L'Emulsion de Fêtes à la Chartreuse verte

Le Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, fenouil et kumquats

Le Poireau crayon mi-fumé de chez Thomas, beurre de Caviar d'Aquitaine

La Raviole de Homard sans pâte, céleri et pomme Granny, bouillon citronnelle

La Croquette de Cuisse de Grenouilles aux cèpes des Monts de la Madeleine et ail noir

Le Bar en écailles de truffes Mélando, scorsonères et bouillon wasabi

Le Lièvre à la Royale cuit 36 heures, coing confit et sauce au sang

Le Saint Romain de chez Mons sur l'idée d'une fondue

La Fraîcheur fruit de la passion et mangue

Le Chocolat extra bitter et café moutarde

Les Sucreries souvenirs d'enfance du Chef

Menu en 10 mouvements / Prix par personne : 185,00 € TTC

**Nous vous proposons un accord mets et vins pour accompagner votre dîner,
soit une formule comprenant 6 verres :**

Bourgogne Clos du Château 2022 Château de Meursault

Taburnum 2009 Les Vins de Viennes Cuilleron Gaillard Villard

Beaune Les Bressandes 1^{er} cru 2020 Domaine Brigitte Berthelemot

Châteauneuf-du-Pape 2019 Brochot & Hillaire

Viré-Cléssé « La Barre Levroulé » Domaine Michel

Flûte de Champagne Philippe Hautem Brut 1^{er} Cru servie au sein de notre Cave avec le Chef pour la Nouvelle Année

Prix par personne : 85,00 € TTC

**Dans un souci de qualité de prestation et d'organisation, nous vous informons que
le règlement de la totalité du prix du menu vous sera demandé lors de la réservation.**