# Le Grand Dîner du Réveillon dans un Château
# Jeudi 31 Décembre 2026

Le Jeu de mises en bouche en trois temps

****

L'Emulsion de Fêtes à la Verveine du Forez

****

La Barrette amande, parmesan, coing à la Truffe Mélano

****

La Langoustine croustillante au riz soufflé, pomelos et avocat

****

La Saint-Jacques en raviole de betterave sans pâte, café et moutarde

****

La Fleur de Céleri aux morilles, jus corsé au vin jaune

****

Le Bar poché à l'huile d'agrumes, poireaux mi-fumés, beurre de Noilly Prat à l'oseille

****

Le Lièvre à la Royale cuit 36 heures, frites de kaki, sauce au sang

****

Le « 1924 » création Maison Mons, figue et sangria

****

La Clémentine et marron confit, nuage de Mandarine Impériale

****

La Tuile croustillante cacaotée, émulsion de Champagne Rosé, sorbet fruit de la passion

****

Les Sucreries et Chocolats souvenirs d'enfance du Chef

**Menu en 10 mouvements / Prix par personne : 190,00 € TTC**

**Nous vous proposons un accord mets et vins pour accompagner votre dîner,**
**soit une formule comprenant 6 verres :**
**Saint-Romain 2023 Domaine Germain**
**Pouilly-Fumé Haute Densité 2023 Château de Tracy**
**Puligny-Montrachet « Les Enseignières » 2022 Domaine Jean Pascal**
**Château La Louvière 2015 Pessac-Léognan Domaine Lurton en magnum**
**Moretum vin médiéval Les Brasseurs du Sornin**
**Flûte de Champagne Philippe Hautem Premier Cru Brut servie au sein de notre Cave avec le Chef pour la Nouvelle Année**
**Prix par personne : 92,00 € 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.**