Dîner *Nouvel an*

Jeudi 31 décembre 2026

La table AMICIS

Accord mets & vins

7 verres de 8 cl : 115 euros

Bordeaux, Pessac Léognan
Château Haut Bergey 2024

Alsace, Riesling
Domaine Trimbach 2023

Loire, Savennières
"O" Domaine Loïc Mahé 2019

Vallée du Rôhne, Château Neuf du Pape
Domaine La Barroche 2024

Bourgogne, Meursault
Domaine J.M Gaunoux & Fils 2024

Bordeaux, Saint Emilion Grand Cru
Château de Candale 2018

Champagne
Henriot rosé

« Menu de fête du Nouvel an »

En 8 escales à 205 euros
ou 245 euros avec une coupe de champagne Grand Siècle Laurent Perrier
et une boîte de 10 grammes de caviar de la maison Sturia

Quelques pièces apéritives

Le Tourteau,
Au court bouillon et caviar de la maison« Sturia »

La Langoustine,
Saisie au beurre de carapaces et velours au Sauternes

La Saint-Jacques,
Briochée et truffes "tuber melanosporum"

Le Homard,
Au barbecue et émulsion des têtes au combawa

Le Turbot,
Croustillant et marinière fumée aux sarments de vigne

Le Brillat Savarin,
Truffe « melanosporum » et jeunes pousses

La Mandarine,
En parfait glacé, poêlée et pesto d'estragon

Le Chocolat,
En tarte chaude, glace et praliné noix de pécan

Prix nets, taxes et service compris.