

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL RIOLINE

*Dimanche 31 décembre 2017
Dîner de la Saint-Sylvestre*

*Macaron aux amandes et foie gras, neige de truffe noire
Savennières, Clos de la coulée de Serrant de Nicolas Joly 2014*

*Boudin de homard, crème de carcasse
Riesling réserve de la maison Trimbach à Ribeauvillé 2015*

*Loup au caviar Daurenki® Tsar Impérial®, beurre de Champagne
Macon-Fuissé de la Maison Pierre Vessigaud à Solutré 2015*

*Spaghetti de parmesan, cuisse de Bresse grillée, jus à la truffe noire
Gevrey-Chambertin, Domaine Denis Mortet « Mes cinq terroirs » 2015*

*Pluma de bœuf, frites fraîches, béarnaise
Saint-Julien Château Peymartin, second vin du Château Gloria à Saint-Julien-Beychevelle 2013*

*Faux œuf au caviar Baïka Royal, sorbet agrumes vodka
Champagne Billecart-Salmon Brut sous-bois à Mareuil-sur-Aÿ*

*Chocolat et truffe noire en duo
Porto Taylor's 10 ans*

218 € Menu hors boissons

290 € Menu en accord mets et vins, eaux et cafés compris
Tous nos prix s'entendent taxes et services compris