



## Balade du 1<sup>er</sup> Janvier 2023

Mises en Bouche.

\*\*\*\*\*

La Langoustine du Guilvinec, l'huitre cancalaise, le kalamansi,  
quelques pousses de Chris Kilner

\*\*\*\*\*

Saint-Jacques des côtes Bretonne juste snackées, topinambours,  
jus de viande à l'oignon de Roscoff caramélisé, émulsion arabica

\*\*\*\*\*

filet mignon de veau de la Maison Gauthier rôti servi rosé,  
pomme diamant, légumes du moment, sauce périgueux

\*\*\*\*\*

Déclinaison autour du Saint-Nectaire.

\*\*\*\*\*

Pré dessert autour des agrumes de la maison Bachès.

\*\*\*\*\*

Rencontre entre l'ananas victoria, la noix de coco et la coriandre.

100€



## Menu avec accords mets et vins

2022 IGP Pays d'Urfé « Sauvignon's »  
Les Vins de la Madone

\*\*\*\*\*

2021 Côtes-de-Provence « Milia »  
Clos de l'Ours

\*\*\*\*\*

2019 Chassagne-Montrachet  
Château de la Maltroye

\*\*\*\*\*

2018 Vouvray « Demi-Sec »  
Domaine du Clos Naudin

**160€**