

Philippe EXCOFFIER

RESTAURANT

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Canapés festifs

Champagne Veuve Clicquot Carte Jaune

*

Bouchée de Saumon fumé sauvage

Avocat, Crème fraîche d'Isigny et Caviar d'Aquitaine
Sancerre aoc « La Poussie » Domaine du Château 2022

*

Ravioles fines de Foie Gras

Écume de truffe

Bourgogne « Retour des Flandres » Vieilles Vignes 2015

*

Soufflé Suisse de Homard

Tuile croustillante à l'encre de seiche

Bisque des têtes infusée au curry

Croze Hermitage AOP Domaine Yann Chave 2021

*

Filet de Chapon Fermier farci aux morilles

Pommes Bourgeoise, sauce Périgueux

Haut-Médoc Cru Bourgeois, Château Casera 2010 servi en magnum

*

Brie de Beaux aux Truffes

Mercurey aoc « Vieilles Vignes » Domaine Juliot-Theulot 2020

*

Sphère chocolat, Chiboust clémentine

Confit de Kumquat, Financier pistache

Mandarine Impériale

Côtes de Gascogne IGP, « Joyy » Moelleux 2021

*

Café - Mignardises

Menu 280€

Menu avec Accords Mets et Vins 360€