

CHRISTOPHE HAY

Déjeuner du Jour de l'An

01 Janvier 2025

CAVIAR DE SÉLECTION

huître «Belle de Quiberon» grillée, condiment iodé, poiré

2021 Pouilly-Fumé « La Belle Endormie », S & J-Philippe Agisson

2001 Pouilly-Fumé « Silex », Didier Dagueneau

BŒUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

variétés de carottes, jaune d'oeuf confit, capucine

2022 Savoie « Ton Rouge d'Élevage », Damien Bastian

2022 Côtes du Jura « Les Gaudrettes », Fabrice Dodane

SOLE FERNAND POINT

truffe blanche d'Alba, cheveux d'ange au sorgho

2020 Côteaux Champenois « L'Entre deux », Vouette et Sorbée

2018 Côteaux Champenois « Les Crayères du Levant », Aurélien Lurquin

PINTADE PERLE NOIRE CHAPONNÉE

contisée à l'agastache, voile de pomme Pompadour, oignon doux

2020 Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Les Damodes », M Cheurlin Noëllet

2017 Corton Grand Cru, Pascal Marchand

CŒUR DE DÉMÊE

piqué à la truffe, feuilles de shiso condimentées

2022 VDF «Sec», Antoine Arraou

2020 Jurançon «Carmeret», Domaine Lajibe

SOUFFLÉ TRUFFE ET NOISETTE

biscuit à la farine torréfiée, crème glacée au bois de chêne

et à la truffe noire « Fleur de Loire »

Crémant du Jura, Pauline & Géraud Fromont

Ulysse Collin « Les Maillons » Base 2017

230€ hors boisson

350€ avec accord mets et vins (6cl)

420€ avec accord mets et vins prestige (6cl)

Ce menu a été élaboré par Christophe Hay avec la participation de Baptiste Ingouf, Suzanne Vannier, Clément Réauté et leurs équipes.

Prix nets en euros. TVA et service inclus.