



Menu Dégustation du 31 Décembre
210

Accord
110

Amuse bouche

Dégustation de caviar du Nouveau Brunswick
Domaine du Clos Naudin, Philippe Foreau, Vouvray, Brut 2012

Entrée

Jaune d'œuf dans sa coquille, truffe blanche d'Alba, crème de parmesan
Ulysse Collin, Les Pierrières, Blanc de blancs

Primi

Raviole de langoustine et truffe noire, tombée de chou de Savoie, écume de homard
Domaine Trapet, Riesling Grand Cru Schoenenbourg 2013

Mer

Pétoncle rôti, nage de châtaigne et ses éclats, émulsion parfumée à la cardamome
Domaine Alain Jeanniard, Pinot Noir 2016

Terre

Faux-filet de Wagyu du Québec, purée de pomme de terre à la truffe noire du Périgord
Le Volpi, Colli Euganei, 24 mesi, Taglio bordolese 2009

Fromage

Blanc Bleu de Rizet
Vignoble de l'Orpailleur, Cuvée Natashquan 2016

Dessert

Mont blanc
Le Volpi, Prosecco Brut

Mignardise

La surprise de Sophie

Nous vous souhaitons une très belle nouvelle année 2019
L'équipe de Chez Sophie