LA TABLE

CHRISTOPHE HAY

LOÏS BÉE

Menu de la Saint-Sylvestre

Mercredi 31 décembre 2025 - 295€

Accord Mets & Vins – 130€
(1 verre de 6 cl par service)

Huître en gelée, souvenir de L'Espérance
cresson de fontaine, citron de notre serre
2016 Sancerre « Les Romains », Domaine Vacheron

Cerf Sika en tartare et caviar Oscietre
granité aux baies de sureau lactofermentée
2023 Vin de France « Macération », Jerome Bretaudeau

Bar de ligne et coquillages
beurre blanc à la verveine, shiitake, chou pointu
2015 Sauvenière « Bel Ouvrage », Domaine Laureau

Langoustine croustillante
pomme de terre à l'huile d'olive maturée, bisque au safran
2015 Meursault « Le Limozin », Domaine Buisson Battault

Tian de la Nouvelle Année
truffe noire melanosporum de Vickie, salsifis,
jus au vin de noix
2018 Saumur-Champigny, Clos Cristal

Caille et farce mousseline persillée
purée de cerfeuil tubéreux et marron au beurre noisette
2015 Les Baux de Provence « Infernal », Mas de la Dame

Tourte de Mouflon de Chambord
condiment aux épices à vin chaud, jus au Quercus
2013 Gigondas, Domaine de la Bouïssière

Brie truffé par nos soins
de la ferme de Tremblaye
2018 Vin de France « Autochtone », Julien Courtois

Soufflé Tatin à la fève de tonka
Reine des Reinettes, crème glacée à la vanille Pompona
2012 Champagne « Le Blanc de Blancs », Maison Ayala

Menu du Nouvel An

Jeudi 1 janvier 2026 - 195€

Accord Mets & Vins - 95€

(1 verre de 6 cl par service)

Cerf Sika en tartare et caviar Oscièbre
granité aux baies de sureau lactofermentée
2023 Vin de France « Macération », Jerome Bretaudeau

Bar de ligne et coquillages
beurre blanc à la verveine, shiitake, chou pointu
2015 Sauvenière « Bel Ouvrage », Domaine Laureau

Tian de la Nouvelle Année
truffe noire melanosporum de Vickie, salsifis,
jus au vin de noix
2018 Saumur-Champigny, Clos Cristal

Caille et farce mousseline persillée
purée de cerfeuil tubéreux et marron au beurre noisette
2015 Les Baux de Provence « Infernal », Mas de la Dame

Brie Truffé par nos soins
de la ferme de Tremblaye
à ajouter à votre menu (32€)

Soufflé Tatin à la fève de tonka
Reine des Reinettes, crème glacée à la vanille Pompona
2012 Champagne « Le Blanc de Blancs », Maison Ayala

Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets en euros. TVA et service inclus