



Madame B



Menu de la Saint-Sylvestre

New Year's Eve Menu

• 130€ •

Hors boissons Drinks excluded

• 95€ •

Accord mets-vins With wine-pairings

Ris de veau, crémeux de butternut, jus réglisse

Sweetbreads, butternut cream, liquorice juice

• Champagne Laurent Perrier « Brut 1^{er} » •

Saint-Jacques marinées au citron vert, pomme croquante

Lime-marinated scallops, crunchy apple

• Sancerre, Maison Fournier « Silex » 2022 •

Lotte aux saveurs marines, pomme de terre & caviar Sturia

Monkfish with sea flavours, potato & Sturia caviar

• Saint-Péray, Julien Pilon « Les Maisons de Victor » 2022 •

Canard, polenta crémeuse à la truffe, betterave, jus de viande

Duck, creamy truffle polenta, beetroot, gravy

• Saint-Estèphe, Château de Pez 2009 •

Salade hivernale d'endives, Bleu des Causses

Winter salad with endives and Bleu des Causses cheese

• Jurançon, Clos Lapeyre « Moelleux » •

Galet Choco-Yuzu, sorbet yuzu

Choco-Yuzu pebble, yuzu sorbet

• Vin de liqueur, Château d'Aydie « Maydie » 2017 •

Café ou thé & mignardises

Coffee or tea with delicacies

Prix nets en euros, taxes et services compris. Les promotions et remises ne s'appliquent pas à ce menu.

The net prices are indicated in euros, including taxes and services. Promotions and discounts do not apply to this menu.