Menu de Noël à La Grand'Vigne

Betterave confite au vin rouge, bar fumé, crème au caviar Oscietre

~

Pot-au-feu de canard à la truffe, foie gras et chou d'hiver

~

Truite des Pyrénées au naturel, linguines de céleri et cresson, sauce champagne

~

Suprême de chapon de Monsieur Duplantier en feuilletage, racines et champignons à la noisette du Médoc

~

Yuzu givré

~

Coing confit, Arlette à l'épeautre et glace à la feuille de cannelier

Menu de Noël : 295€ (hors boissons)
Disponible au dîner le 24/12.

Menu de la Saint-Sylvestre
La Grand'Vigne

Pince de tourteau nacrée, caviar Kristal, sauce mousseline à la livèche

~

Tourte de topinambour à la truffe, sauce bordelaise

~

Bar de ligne au naturel, brassicacées, quintessence végétale iodée

~

Chevreuil Rossini fumé au genévrier, effeuillé de betterave, sauce poivrade

~

Yuzu givré

~

Vacherin poire, marron et truffe noire

450€/pers. hors boissons
Menu unique dîner du 31/12