

# L'ESKELL

## Menu Saint-Sylvestre

*Bouchées apéritives et sa  
coupe de champagne*

*Amuse-bouche*

*Entrées*

Fraîcheur de foie gras, enveloppée de son  
voile de vin chaud, infusion bergamote

&

Tartare de langoustine au  
Sudashi, caviar Sturia vintage

 Taurus, Domaine de L'écu, 2020

*Plats*

Saint Jacques dorées, gourmandise de  
cèpes, condiment orange et coriandre

 Chardonnay de Bruno Colin, 2020

&

Filet de boeuf Simmental juste saisi,  
burrata, condiment pomme truffée,  
copeaux de truffe Melanosporum

 Pommard de Fanny Sabre, 2020

*Fromage*

Croustillant de Brie de Meaux  
aux saveurs de sous-bois

*Dessert*

Rencontre du butternut et de la  
noix de coco, Main de Bouddha

 Laurent Perrier La Cuvée Rosé

189€

 Accords Mets & Vins 69€

Buffet de pains maison confectionnés par notre Chef Pâtissier  
Vincent Pallier