



CHÂTEAU DE
FONSCOLOMBE
PROVENCE

SAINT-SYLVESTRE

au Château de Fonscolombe

LE MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

la Table

de l'Orangerie

Le rutabaga infusé à la vanille & sanglier mariné
AOP Champagne, Blanc de Blancs, Jeeper, Michel Reybier

Bouillon de coquillages à l'artichaut
& caviar oscietre de la maison Kaviari

Sole farcie à la langue d'oursin glacé d'un sabayon
au champagne rosé & fenouil en texture
AOP Champagne, Brut Rosé, Deutz

Filet de chevreuil & tagliatelles de cèleri rave truffées
& jus lié au foie gras maison
AOP Champagne, Blanc de Noirs, Germar Breton

Tartare de litchi au champagne & sorbet hibiscus

Chocolat mousseux de la maison Valrhona infusé à la vanille
& truffe noire Melanosporum
AOP Champagne, Brut Réserve, Billecart Salmon

Ce menu sera à 280€ par personne, eau comprise
Accords mets & champagne 120€ par personne



UNE MAISON 2L COLLECTION



RELAIS &
CHATEAUX