



# SAINT-SYLVESTRE

*au Château de Fonscolombe*

LE MARDI 31 DÉCEMBRE 2024



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

Filet de chevreuil & tagliatelles de cèleri rave truffées  
& jus lié au foie gras maison

Chocolat mousseux de la maison Valrhona infusé à la vanille  
& truffe noire Melanosporum

Menu unique à 220€ par personne