Domaine

# RIBERACH

Le Domaine Riberach vous souhaite un magnifique et très joyeux réveillon. Le chef vous adresse également quelques mots pour cette soirée :

*« Ce réveillon est une invitation à savourer le temps présent, autour de mets pensés comme une célébration des saisons et de notre terroir.*

*Que cette soirée vous apporte autant de joie à table que nous avons eu de plaisir à la préparer pour vous. »*

Pâté en croûte de gibier, gelée au vin du domaine et confit d'airelles acidulé.

Oignons confits au beurre de truffe, mousse légère de Comté affiné
et truffes de Bourgogne.

Truite des bassins de Serdinya, arlequin de betteraves
et condiment aux cinq saveurs de pamplemousse.

Poire pochée au bouillon, panais confit aux agrumes et caviar.

Saint-Jacques maturées au kombu, écume iodée, réduction de bardes au jus de passion
et fruit de la passion givré aux algues.

Pithiviers de homard et céleri confit à l'huile de carcasse, chou farci aux pinces.

Bœuf maturé dans son gras, extraction de châtaigne et condiment de kumquat aigre-doux.

Brie de Meaux farci aux pommes sautées au Calvados, gel de Calvados et chips de pommes.

Confit de mandarine, glace au chèvre et liqueur de mandarine.

Biscuit et moelleux à la noix de cajou, glace au lait fumé
et mousse de chocolat chaud.

Mousse de yaourt, croustillant à la citronnelle,
gel de fruit de la passion et glace
yaourt-citronnelle.