

Chef
REMI HENAUX

Odette

Directrice de salle
ANNE DUMAS

L'AUBERGE URBAINE

☀️ ◦ MENU ◦ ☀️
DU NOUVEL AN ◦

Amuse-bouche

Champagne, Cuvée Céline Joseph Perrier

◦

Homard, champignons noir et shiitaké,
bouillon de crustacés au vin jaune.

Viognier de Rosine, Domaine Stéphane Ogier, 2020

◦

Velouté de topinambours,
foie gras et jus de canard corsé au café.

Bourgueil, Domaine Y. Amirault, Cote 50, 2020

◦

Poularde fermière, rutabaga et céleri,
sauce Poulette, salade des cuisses croustillantes à partager.

Bourgogne Côte d'Auxerre, Domaine Goisot,
Corps de Garde, 2018 (blanc ou rouge)

◦

Saint-Nectaire,
petite mâche poivrée à la truffe fraîche Melanosporum.

Bourgogne Côte d'Auxerre, Domaine Goisot,
Corps de Garde, 2018 (blanc ou rouge)

◦

La cabosse chocolat noir,
clémentine poivre Timut et granité pamplemousse.

Côte du Rhône, Domaine Stéphane Ogier, Le Temps est venu,
2020 (blanc ou rouge)

120€

(hors boissons)

Accords mets et vin à 75€ par personne



Chef
REMI HENAUX

Odette

Restaurant manager
ANNE DUMAS

L'AUBERGE URBAINE

 NEW YEAR
MENU 
○

Amuse-bouche

Champagne, Cuvée Céline Joseph Perrier

○

Lobster, black mushrooms and shiitake,
shellfish broth in wine

Viognier de Rosine, Domaine Stéphane Ogier, 2020

○

Jerusalem artichoke veloute,
foie gras and duck juice with coffee.

Bourgueil, Domaine Y. Amirault, Cote 50, 2020

○

Chicken, rutabaga and celery,
crispy thighs salad to share

Bourgogne Côte d'Auxerre, Domaine Goisot,
Corps de Garde, 2018 (blanc ou rouge)

○

Cheese Saint-Nectaire,
salad with fresh truffle

Bourgogne Côte d'Auxerre, Domaine Goisot,
Corps de Garde, 2018 (blanc ou rouge)

○

The dark chocolate cocoa pod,
clementine, Timut pepper and grapefruit granita

Côte du Rhône, Domaine Stéphane Ogier, Le Temps est venu,
2020 (blanc ou rouge)

120€

(drinks not included)

Food and wine pairings at 75€ per person

