





Alain Ducasse
BACCARAT

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL
24 DÉCEMBRE 2024



Bulle

2013 COMTE DE CHAMPAGNE
TAITTINGER

Blanc

2022 MEURSAULT
JOSEPH PASCAL

Blanc

2017 VIRÉ-CLESSÉ
CUVÉE EJ. THÉVENET – DOMAINE DE LA BONGRAN

Rouge

2022 CÔTE-RÔTIE
LES TROIS BRUNES – LIONEL FAURY

Rouge

2015 NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU
LES THORETS – DOMAINE DE LA VOUGERAIE

Dessert

NM MAURY – HORS D'ÂGE

Haricot géant, poutargue

Chou-fleur crémeux, œufs de truite

Crabe royal et légumes racines mijotés à la nage de chardonnay

Coquilles Saint-Jacques et radis à cru, condiment d'algues et raifort

Dos de lieu jaune, pommes de terre fumées, Château d'Arlay

Chapon jaune truffé, topinambours, bouillon perlé

Comté, confiture de cerises noires

Chocolat de notre Manufacture, olives Taggiasca



MENU 390 €
AVEC ACCORDS METS & VINS 590 €





Alain Ducasse
BACCARAT

DÎNER DE SAINT-SYLVESTRE
31 DÉCEMBRE 2024

2 0 2 4

Bulle
2015 DOM PÉRIGNON

Haricot géant, poutargue

Blanc
2023 CORSE SARTÈNE
ALFIERI POLIDORI – SAN MICHELI

Gelée de bouillabaisse aux langues d'oursins,
légumes croquants

Blanc
2022 PULIGNY-MONTRACHET
DOMAINE DE LA VOUGERAIE

Bouillon de canard des Landes à la Rossini

Rouge
2016 CÔTE-RÔTIE
BLONDE DU SEIGNEUR - GEORGES VERNAY

Homard bleu, blanc, rose

Rouge
2015 VOLNAY 1^{ER} CRU – CLOS DES CHÊNES
DOMAINE LATOUR-GIRAUD

Saint-pierre au vin jaune, champignons

Caneton rôti, chou au genièvre, crostini

Dessert
2017 PORTO – LBV – NIEPOORT

Brillat-Savarin aux noix

Chocolat de notre Manufacture, olives Taggiasca

2 0 2 5

MENU 490 €
AVEC ACCORDS METS & VINS 740 €