

## YLANGA

### Menu du Réveillon

Dîner du 31 décembre 2022

200 €

#### Cocktail Champagne - Canapés

Noix de Saint-Jacques à la flamme,  
mangue et chardon béni  
Chatrou croustillant, aioli au curcuma  
Empanadas au boudin blanc local

#### Amuse-bouche

Raviole de lambi, velouté tonnato,  
nuage de parmesan

#### Crustacé

Chiquetaille de langouste,  
Guacamole, Croustillant de patate douce,  
bisque émulsionnée aux agrumes

#### Mer

Aiguillettes de saint pierre à la citronnelle,  
gnocchis de giraumon,  
nage de moules : fumet iodé safrané

#### Entracte

Sirop de groseille Péyi,  
citron vert, badiane

#### Terre

Wellington d'agneau confit, duxelle  
de cèpes, légumes péyi glacés,  
sauce périgieux

#### Fromage

Brie à la truffe, jeunes pousses au miel,  
condiments fruits secs

#### Dessert - Coupe de Champagne

Mousse chocolat au lait, cœur coulant  
passion, sorbet champagne

#### Mignardises

Truffe au chocolat noir  
Financier amande-framboise

## YLANGA

### Accords Mets et Vins

Dîner du 31 décembre 2022

75 €

#### Canapés

Cocktail Champagne French Coco

#### Amuse-bouche

Jas des Vignes,  
Rosé, IGP Alpes de Haute Provence

#### Crustacé

Uby n°3,  
Brotte, Côtes de Gascogne

#### Mer

Baie Dorées,  
Viognier, Maison Brotte Rhône Alpes

#### Entracte

Sirop de groseille Péyi,  
citron vert, badiane

#### Terre

Héritages,  
Vacqueyras rouge

#### Fromage

Haut des Vignes,  
Chinon rouge, Loire

#### Dessert - Coupe de Champagne

#### Mignardises

Rhum arrangé