

# Menu de la Saint-Sylvestre



les 110 de TAILLEVENT  
PARIS

# Menu de la Saint-Sylvestre

31 décembre 2023



Emietté de tourteaux et gelée aux agrumes

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, salicornes,  
caviar « Sélection Taillevent »

*Sancerre «Iota», Domaine Guillerault-Fargette, 2019*

*Meursault 1er Cru «Les Poruzots», Domaine François Mikulski, 2017*

Pithiviers de biche, sauce périgourdine

*Nuit Saint-Georges, Domaine Julien, 2014*

*Gerey-Chambertin « Clos du Fonteny », Domaine Séraphin, 2008*

Brie de Meaux truffé

*Saint-Aubin «Cuvée Marguerite», Pierre-Yves Colin-Morey, 2017*

*Châteauneuf du Pape Blanc, Clos des Papes, 2017*

Biscuit chocolaté, noix de pécan

*Madeire « Malvasia », Barbeito, 10 ans*

*Porto « Colheita », Niepoort's, 2007*

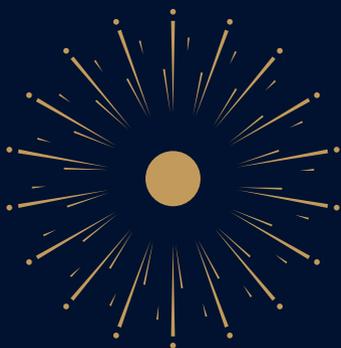
245€



## Accords vin

Accord Sérénité 70€

Accord Plénitude 185€



# Menu de Noël



les 110 de TAILLEVENT  
PARIS

# Menu de Noël

24 décembre 2023



Carpaccio de Noix de Saint-Jacques glacées au  
caviar « Sélection Taillevent »  
*Auxey-Duresse « Patience n°13 », A. Paquet, 2020*  
*Chablis 1er Cru « Butteaux », Domaine Raveneau, 2015*

Marbré de foie gras de canard « mi-cuit », brioche toastée  
*Alsace Riesling Schoenenbourg, Trapet, 2016*  
*Meursault « Clos de la Barre », Domaine des Comtes Lafon, 2017*

Turbot nacré, potimaron confits et sauce Savagnien  
*Sancerre « La Grande Côte », Pascal Cotat 2017*  
*Beaune « Les Chouacheux »<sup>ou</sup>, Chantal Lescure, 2018*  
*Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine Rapet Père et Fils, 2020*  
*Gevey-Chambertin, Domaine Pierre Damoy, 2017<sup>ou</sup>*

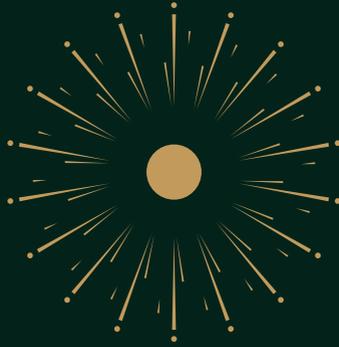
Bavaroise à la châtaigne, parfumé à la mandarine  
*Madeire « Malvasia », Barbeito, 10 ans*  
*Porto « Colheita », Niepoort's, 2007*

135€



## Accords vin

*Accord Sérénité 65€*  
*Accord Plénitude 155€*  
*+ une demi-bouteille de champagne Deutz offerte*



# New Year's Eve Menu



les 110 de TAILLEVENT  
PARIS

# New Year's Eve Menu

December 31<sup>st</sup>, 2023



Sliced crabs and citrus jelly

Carpaccio of Saint-Jacques with samphire,  
caviar « Sélection Taillevent »

*Sancerre «Iota», Domaine Guillerault-Fargette, 2019*

*Meursault 1er Cru «Les Poruzots», Domaine François Mikulski, 2017*

Pithiviers of doe with Périgourdine sauce

*Nuit Saint Georges, Domaine Julien, 2014*

*Gerey-Chambertin « Clos du Fonteny », Domaine Séraphin, 2008*

Brie de Meaux with truffles

*Saint-Aubin «Cuvée Marguerite», Pierre-Yves Colin-Morey, 2017*

*Châteauneuf du Pape Blanc, Clos des Papes, 2017*

Chocolate biscuit, pecan nuts

*Madeire « Malvasia », Barbeito, 10 ans*

*Porto « Colheita », Niepoort's, 2007*

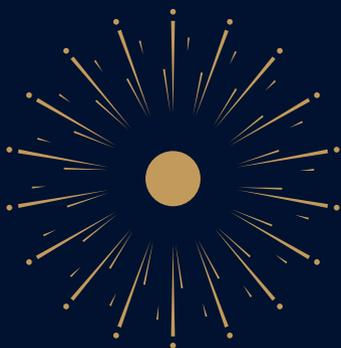
245€



**Wine Pairing**

Sérénité 70€

Plénitude 185€



# Christmas Menu



les 110 de TAILLEVENT  
PARIS

# Christmas Menu

December 24<sup>th</sup>, 2023



Carpaccio of glazed Saint-Jacques with  
caviar « Sélection Taillevent »

*Auxey-Duresse « Patience n°13 », A. Paquet, 2020*

*Chablis 1er Cru « Butteaux », Domaine Raveneau, 2015*

Semi-cooked duck foie gras marble, toasted brioche

*Alsace Riesling Schoenenbourg, Trapet, 2016*

*Meursault « Clos de la Barre », Domaine des Comtes Lafon, 2017*

Pearly turbot, pumpkin confit and Savagnien sauce

*Sancerre « La Grande Côte », Pascal Cotat 2017*

*Beaune « Les Chouacheux »<sup>or</sup>, Chantal Lescure, 2018*

*Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine Rapet Père et Fils, 2020*

*Gevey-Chambertin, Domaine Pierre Damoy, 2017<sup>or</sup>*

Chestnut bavaroise, flavoured with mandarin

*Madeire « Malvasia », Barbeito, 10 ans*

*Porto « Colheita », Niepoort's, 2007*

135€



## Wine Pairing

Sérénité 65€

Plénitude 155€

+ a free half-bottle of Deutz champagne