



Menu de la Saint Sylvestre

Amuse-Bouche :

Tartelette, condiment huitre, fenouil, pommes granny, cubes de saumon fumé par nos soins, caviar, cappuccino crevettes grises et citronnelle

Entrée :

Pressé de foie gras aux saint jacques fumées aux aiguilles de pins, sorbet maïs, maki de racines acidulé au corail d'oursins et brioche toastée

Poisson :

Demi queue de homard, œuf en cuisson parfaite, carbonara de jus de presse crémé, tuile au parmesan

La Pause de l'Aromat :

Sorbet avocat citron vert comme une téquila « paf »

Viande :

Suprême de pigeonneau clouté à la truffe mélanosporum céleri et champignons en viennoise de maïs, palais de panais aux cuisses confites et abatis, jus de carcasse

Fromage :

Crumble de mont d'or au vin jaune, condiment noisette, pomme poire et épinards

Pré Dessert :

Parfait glacé calisson, tartare d'agrumes au safran, brisures de navette

Dessert :

Sphère gourmande chocolat au lait, praliné, passion, en coque coulante, sorbet à l'unisson