

MENU SAINT SYLVESTRE 2024

210.00€ ttc par personne

Inclus une demi-bouteille de Champagne par personne

Amuse-Bouche

Langoustine royale juste nacrée, tartare de mangue et d'ananas au citron vert, bisque mousseuse à la coriandre.

Débutons

Conchiglioni farcis artichaut-truffe-foie gras, gratinés au vieux comté, jus de volaille truffé, sauce poulette.

Poursuivons

Saint-Jacques poêlées au boudin noir, chapelure de noix, crème Dubarry, écume de pomme verte.

Une Pause

Sorbet citron-basilic arrosé de limoncello.

Continuons

Sole en ballotine farcie d'une duxelle de champignons, cuite à la vapeur, jeunes pousses d'épinards, riz noir vénéré, beurre blanc au champagne et caviar.

Prolongeons

Joue de bœuf à la royale, lissé de châtaignes, carottes des sables confites à l'orange.

Presque arrivés

Tranche de brie de Meaux aux truffes, quelques feuilles de mâche.

Concluons

Douceur autour du marron, de la mandarine et du chocolat ivoire.

Mignardises

