

MENU DE LA ST SYLVESTRE

31 DECEMBRE 2024

Bille de tartare d'huîtres. Sphère de carotte, anguilles fumées.

Olives éphémères liquides :

Huile d'olive cryogénisée.

Flamby de foie-gras au caramel, piment et fleur de sel.

Homard. Raviole transparente au jus d'orange, farce de homard, vinaigrette des carcasses au piment.

Lotte. Au caviar, beurre blanc monté au champagne.

St-Jacques. En pot-au-feu, raifort et gingembre rose, tube croustillant aux oignons.

Chevreuil. Filet rôti et glacé à la sauce poivrade. Tatin de pomme au cidre, bulle de cassis et panna cotta de céleri rave.

Croque à la truffe. Truffes noires et comté.

Sorbet citron au vinaigre et gingembre confit.

Clémentine. Mandarine et touche de basilic.

Œuf au plat, coco mangue passion, poudre de vanille.

Cannelé au chocolat.

Bonbon Oli à l'huile d'olive.

190 euros/personne, hors boisson, services compris