

SAINT SYLVESTRE

Menu en 7 séquences – 145€
(4 séquences pour les petits – 12 ans 55€)

Ouverture

Huitre en gelée de Champagne
Tartare de veau des Hautes Alpes fumé au foin

Le jeu des entrées

Céleri en pressé, praliné de noix, vinaigrette Granny Smith

&

Saint-Jacques en textures, velouté & cru, Caviar d'Aquitaine, écume citronnée

La mer

Homard grillé en médailon nacré
Cannelloni de zita au guacamole, mangue & citron, émulsion ail noir

La terre

Wagyu snacké & consommé aux parfums asiatiques
Énoki, shizo, cébettes, légumes croquants

Intermède Fromager

Nougat glacé au chèvre de la Font Sancte

Dessert du Nouvel An

La truffe

Mousse légère chocolat noir, ganache truffée, gelée de mangue



Hôtel 16 | 150 & Spa NUXE

Restaurant SKITCHEN - Réservations 04 92 46 54 72