

Saint-Sylvestre 2025

220 euros p/pers.

Ambiance musicale

Amuse-bouche

Pour mettre en appétit

Seiche/Esquinade

*Fines tagliatelles de seiches saisies dans un bouillon d'esquinade
infusé à la main de bouddha.*

Julienne croquante de scorsonère à l'araignée de mer, huile de poireaux,

Huître/Topinambour/Noisette/Caviar

*Belle huître grillée, salade croquante de topinambours à la noisette.
Caviar et émulsion du coquillage.*

Lieu/Rattes/Truffe

*Dos de lieu contisé à la truffe cuit au beurre noisette.
Mousseux de rattes, jus d'arêtes rôties.*

Cerf

*Noisettes de mignon de cerf grillé, Martin sec pochée au vin rouge.
Petit chou farci comme un salmis, jus de gibier façon poivrade.*

Poire

*Fines tranches de Comice pochées dans un bouillon vanillé.
Nuage de jus, sorbet poire williams et flocon à la muscade.*

Chocolat

*Palet fondant chocolat, biscuit croustillant aux amandes.
Mousse légère au praliné, sorbet noisette et caramel beurre salé*

Mignardises

Nous vous souhaitons une bonne dégustation...