

Le Jardin

DÎNER

Saint Sylvestre

Canapés

Riz soufflé à la milanaise,
mini tacos de shiso aux légumes

Queue de langoustine cuite au beurre,
Potirons de Lombardie IGP rôtis à l'huile de thym,
émulsion de bisque de langoustine et potiron

Agnolotti de chevreuil confit aux brisures de truffe
noire, pep's de groseilles et grué de cacao

Fregola Sarda cuit comme un risotto aux
champignons sauvages, huile de truffe blanche

Filet de turbot confit,
Carottes glacées aux zestes d'oranges de Sicile et
condiment de mandarines préservées

OU

Suprême de volaille de Bresse,
topinambours rôtis, éclats de noisettes du Piémont,
sauce Périgourdine aux truffes noires

Biscuit aux amandes de Florence roulé aux agrumes
et glace à l'anis étoilé

190 Euros

