



DÎNER Saint Sylvestre

Canapés



Coquillages en marinière, mousseline d'artichauts,
touche de coriandre et écume iodée



Foie gras de canard confit,
twist de citron et brioche toastée aux agrumes



Langoustines rôties, condiment salicorne,
pistaches et caviar, bouillon de langoustines



Filet de turbot snacké,
déclinaison de betteraves condimentée au café,
jus d'arêtes torréfiées



Volaille de Bresse façon Albufera,
choux fleur légèrement gratiné et touche d'ail noir



En allant vers le dessert....
Cassis confit et en sorbet, émulsion champagne



Feuille à feuille de marrons, confit de clémentine,
glace marron et jus acidulé

270 Euros

Accord mets et vins des sommeliers
95 Euros par personne

