



MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

130.00€

En 6 temps

Langoustines de nos côtes marinées, bouillon dashi,
mi-cuisson par le bouillon brulant

Saint Jacques de Normandie
en tempura à l'encre de seiche condiment aux agrumes, perles iodées

Bar de ligne en cuisson douce, échalote confite, potimarron rôti,
crème réduite au vinaigre de bonite fumée, citron caviar

Cœur de filet de bœuf de Salers façon Rossini,
escalope de foie gras poêlée, sauce Porto et truffes, pommes soufflées

La sainte pause glacée

Brie de Melun AOP farci à la truffe, salade de jeunes pousses

La Pavlova, kiwi rafraîchi aux agrumes, mousse légère à la vanille
de Tahiti, sorbet fruits de la passion

Réservation obligatoire avant le 26/12.
Un acompte de 30% vous sera demandé pour réserver votre table.