

Menu du 1^{er} janvier 2018



Mises en bouche

Roulé de boudin noir fumé, compotée de pomme au cidre
Saumon gravelax à l'aneth, écume de corail de Saint Jacques



Foie gras d'oie mi cuit, gel de kumquat au romarin,
pain toasté aux fruits



Déclinaison autour du homard bleu,
accompagné de caviar et jeune pousse

OU

Saint Jacques à la betterave et ballottine de pintade dans le filet,
accompagnés de risotruffe, mousseline de butternut,
éclats de marron, sauce au curry rouge, légumes croquants



Mousse de brie de Meaux, copeaux de brie noir affiné 10 mois,
opaline de nougatine



Eclat de l'an neuf : parfait glacé coco, tartare de mangue ananas, bourbon,
biscuit éponge au citron vert

55€ par personne