

Menu de la Saint Sylvestre 2017-2018

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



Répit glacé avocat basilic et tequila



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 et sa coupe : parfait glacé coco, tartare de mangue
ananas, bourbon, biscuit éponge au citron vert

105€ par personne