

Menu de la Saint Sylvestre

Mise en bouche

Huître juste snackée et son émulsion

Entrée 1

Crème de cèpes, copeaux de foie gras
au vinaigre balsamique

Entrée 2

Ragoût de gambas au tandoori et pickles de navet

Poisson

Filet de turbot contisé au lard de colonnata
risotto à la truffe et son jus de viande

Viande

Volaille de Bresse laquée à la crème de parmesan
et purée de céleri

Dessert

Passion et mandarine autour du chocolat,
tuile de sésame et glace chocolat

129€
/pers.

Coupe de champagne
incluse
Soirée animée
par un Dj

Places limitées sur réservation