

Saint Sylvestre

Canapés

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

۲

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

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

۲

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

Η

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

