DINER DU REVEILLON
DEJEUNER DU JOUR DE L'AN
205€

Perdrix et foie gras
En pressé, enrobés de lard fumé
Déclinaison de betteraves à la livèche et pâte de tamarin
***

Langoustines de nos côtes
En tartare et embeurré de chou et châtaignes en fine raviole
Bisque au pin sylvestre et gel garrigue
***

St Jacques de la baie de Seine
Saisie au beurre ½ sel et risotto de petit épeautre au citron confit
Jus des barbes acidulé et caviar oscietre
***

Veau
Label rouge vendéen farci à la truffe melanosporum
Salsifis rôtis et mousse de topinambours, jus aux éclats de truffes
***

Brillat Savarin
Crémeux et endives aux zestes de clémentines
Râpée de truffe noire
***

Chocolat
De Madagascar à 80% comme une forêt noire
Praliné sésame et sorbet cassis aux baies de verveine

Toute modification de ce menu engendrera un supplément
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
Prix en euros toutes taxes comprises