

Menu Saint Sylvestre



Champagne Laurent Perrier Ultra brut

Mise en bouche

(crousti de ris de veau, crème d'escargots truffée)

★★★★

Duo de foie gras, l'un marbré au pain d'épices, l'autre poêlé, marmelade de figue et réduction balsamique aux quatre épices

★★★★

Homard glacé aux éclats de caviar, Saint Jacques rôties, crème de panais vanillée et cèpes

★★★★

Sorbet de la Saint Sylvestre

★★★★

Filet de Saint Pierre farci aux morilles et langoustines, jus corsé et mini légumes

★★★★

Bonbon de Neufchâtel marbré aux sésames, vinaigrette à la pulpe de pomme

★★★★

Mousse fruits rouges et son cœur framboise, sponge cake pistache

★★★★

Craquant caramel-mangaro

Prix net : 160 €