

MENU SAINT SYLVESTRE 2024

87 Euros prix net

Mise en bouche

Velouté de Butternut au gingembre, graines de courges torréfiées

Le foie gras

Foie gras confit aux épices, chutney figue et mangue, campagne grillé

Le fruit de mer

Raviole de langoustine au court-bouillon, émulsion crustacés

L'Océan

Saint-Jacques, purée d'artichaut de Jérusalem, crème de safranée

Ou

La pièce de viande

Tournedos de Bœuf Black Angus Rossini pomme fondante

L'Instant Gourmandise

Entremets mandarines vanille, miroir cacao