

MENU SAINT- SYLVESTRE

AMUSE-BOUCHES**, ENTRÉE, POISSON, VIANDE,
FROMAGE, PRÉ-DESSERT, DESSERT

110€ par personne

+35€ par personne accord Mets et Vins

(1 flûte de champagne de la maison Jeunaux-Robin et 2 verres de vin)

+50€ par personne accord Mets et Vins

(1 flûte de champagne de la maison Jeunaux-Robin et 4 verres de vin)

AMUSE-BOUCHES

Beurre émulsionné au safran.

Cracker de langoustines, gel citron sudachi, mayonnaise gochujang, livèche.

ENTRÉE

Pressé de foie gras, gelée pomme et poivre de sechuan, pommes granny au gingembre.

POISSON

Lotte grillée au bbq, poireaux brulés, hollandaise fumée, condiment dattes miso.

VIANDE

Dos de cerf cuit basse température, mousseline de celeri et ail noir, pommes de terre croustillantes, salsa brava, aioli.

FROMAGE

Brillat-savarin truffé - Fromagerie Trois Jean.

PRÉ-DESSERT

Brunoise de poires au sirop d'érable, sorbet sapin/Génépi, noix de pécan caramélisées.

DESSERT

Ganache flexible chocolat au lait Xoco 48%*, praliné et croustillant pistache, ganache montée, gel et sorbet yuzu.

**Xoco est un chocolat d'exception 100% traçable.*

Prix nets, service compris.

Liste d'allergènes disponible sur demande.

Tous nos plats et desserts sont faits maison.

