

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

31 Décembre 2024



Bouteille de Champagne



AMUSES BOUCHE

Arancini à la truffe, tarama à la truffe,
velouté de châtaigne à la truffe



L'HUÎTRE EN NAGE

Citron Caviar



LE CŒUR DE SAUMON À L'ANETH
Crème de céleri, raisins de mer et Granny Smith

LE PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD

Gel clémentine et pickles de légumes



LA SAINT-JACQUES

Déclinaison de panais, sauce aux barbes, condiment châtaigne



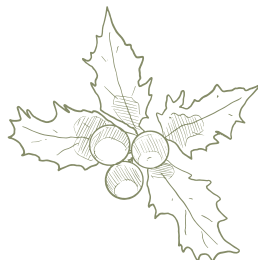
LA VOLAILLE

Volaille jaune contisée à la truffe,
mousseline d'agria et jus truffé



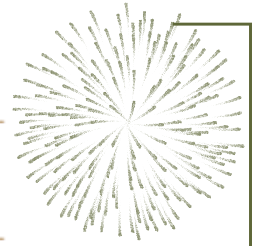
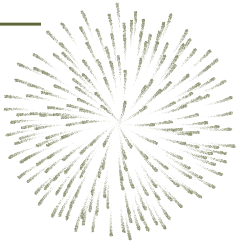
DESSERTS

Déclinaison de bouchées sucrées



NEW YEAR'S EVE MENU

December 31st 2024



Bottle of Champagne

APPETIZERS

Truffle arancini, truffle tarama,
chestnut velouté with truffle

OYSTERS IN BROTH

Caviar lemon

SALMON HEART WITH DILL

Celery cream, sea grapes and Granny Smith

DUCK PÂTÉ EN CROÛTE

Clementine gelato and vegetable pickles

SCALLOPS

Parsnip variation, beard sauce, chestnut condiment

THE POULTRY

Yellow poultry with truffle,
agria mousseline and truffle jus

THE DESSERTS

Assorted of sweet bites

