Menu de la St Sylvestre

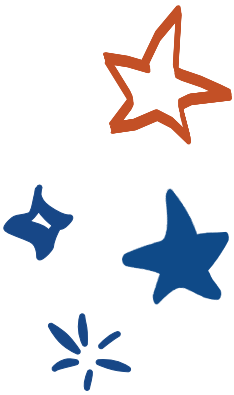
AMUSE-BOUCHE
Champignon sauvage /
Lard de Colonnata / Truffe noire

HOMARD BLEU
Quenelle onctueuse / Caviar
d'Oscietre / Bisque de homard
au paprika fumé

TURBOT
Brûlé à la flamme /
Sucrine rôtie au vinaigre
de pomme / Beurre blanc aux
œufs de poissons

VOLAILLE DE BRESSE
Suprême cuit à basse
température / Gratin dauphinois
râpé de truffe / Sauce morilles
au vin jaune

VACHERIN
DES SOUS-BOIS
Meringue acidulée /
Confit aux fruits des bois /
Crème onctueuse à la vanille



275€ (eau et café compris)

Gratuit pour les enfants jusqu'à 3 ans,
et tarif réduit de 50 % jusqu'à 12 ans.

Taulissa

PAR GLENN VIEL



New Year's Eve menu

AMUSE-BOUCHE
Wild mushroom /
Colonnata lard / Black truffle

BLUE LOBSTER
Creamy quenelle / Ossetra caviar / Lobster bisque with smoked paprika

TURBOT
Flame-seared / Roasted baby gem lettuce with apple vinegar / White butter sauce with fish roe

BRESSE POULTRY
Slow-cooked supreme / Truffle-grated Dauphinois potato gratin / Morel mushroom sauce with yellow wine

WOODLAND VACHERIN
Tangy meringue / Wild berry compote / Smooth vanilla cream

275€ (water and coffee included)

Complimentary for children aged 3 and under, with a 50% discount for children up to 12 years old.

Taulissa

PAR GLENN VIEL

