99

HAUSSMANN

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

AMUSE-BOUCHE — « LE BAL DES MILLE LUMIÈRES »

TARTELETTE DE SARRASIN, ARTICHAUT ET CAVIAR

Minuit s'approche. Le sarrasin croque, l'artichaut raconte l'hiver, le caviar pose son éclat d'or. La dernière nuit de l'année s'ouvre comme un bal : il faut en profiter jusqu'au dernier moment.

ENTRÉE — « LE DERNIER CADEAU DE L'ANNÉE »

TATIN DE BETTERAVE À LA TRUFFE, SABAYON ET PERLES DE BETTERAVE

Un hommage entier à ce que la terre donne en hiver : tatin caramélisée, sabayon, perles translucides. La truffe élève l'humble vers le sublime — le cadeau que l'on offre avant de refermer l'année.

POISSON — « LA TRAVERSÉE DES SIRÈNES »

HOMARD AU CAVIAR, BISQUE INFUSÉE AU THÉ BLANC, CHOU FARCI AUX PINCES ET À LA FARCE FINE DE BAR

Le homard étincelle sur son caviar, porté par une bisque au thé blanc qui préfère la grâce à la force. Une escale au large, une respiration avant la grande nuit.

99

HAUSSMANN

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

VIANDE —

« LE VOILE DE MINUIT »

FILET DE BICHE, SALSIFIS CROUSTILLANTS AU PARMESAN, CONDIMENT DE BETTERAVE ET COING FERMENTÉ, SOUS UN VOILE DE BETTERAVE, SAUCE POIVRADE

Le filet de biche, gibier des soirs de gel, dérobé un instant aux regards sous son voile de betterave. Le coing fermenté vient trancher, la sauce poivrade signe le moment : le cœur battant de la dernière nuit de l'année.

DESSERT —

« LE SOUFFLE DE L'AUBE NOUVELLE »

POIRE POCHÉE, CHÂTAIGNE ET GLACE À LA CHÂTAIGNE

La poire pochée, douce et mate, répond à la châtaigne déclinée en purée et en glace. Le dessert du passage, servi juste avant que l'année ne bascule.

MIGNARDISES —

« LES VŒUX SUSPENDUS »

PÂTE DE FRUITS À LA MANGUE ET CHOCOLAT FOURRÉ AU CARAMEL BEURRE SALÉ

La mangue pour l'ailleurs, le caramel beurre salé pour la tendresse. Les toutes dernières bouchées de l'année, celles qu'on garde en bouche à l'instant des vœux.

140 € PAR PERSONNE, INCLUANT UNE COUPE DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT