Diner de la Saint-Sylvestre

Jeudi 31 décembre 2026

Pour célébrer ensemble l'arrivée de 2027

Pour patienter… le caviar Kristal du Lac des Mille Îlots à la royale…
« Txanguro », pomme verte, koji et saké

Hommage au terroir parisien, le champignon crème de Didier Spinelli…
léger gravlax de daurade royale au lard de Colonnata, truffe noire du Périgord, vinaigrette au jus de volaille

Passage obligé sur ma table de fête…
le foie gras de canard trié par la Maison Dupérier dans les Landes…
confit aux poivre long et baies de Tasmanie, feuilles croustillantes aux parfums de pain d'épices

Le homard bleu des côtes normandes…
cuit simplement à la nacre d'une flambée de papatxa au capucin, transparences de céleri Monarch, bouillon de crustacé assaisonné de yuzu kosho et estragon

Bouffée d'iode…
un beurre blanc aux oursins de Galice et au caviar d'Aquitaine nappe un morceau de turbot de ligne cuit à la vapeur d'algues vertes et brunes

Clin d'œil à l'héritage de Mario Muratore…
maltagliati, cocos de Pigna et bouillon de volaille à la sauge et au cédrat, juste relevés d'un peu de truffe blanche d'Alba

Le chevreuil des forêts de Sologne…
morceau de filet légèrement fumé aux bois et baies de genièvre, feuille de chou de Pontoise brûlée au binchotan, sauce poivrade taquinée par des pickles de baies rouges

Brebis basque d'Estives des montagnes d'Urkulu et truffe noire du Périgord…
quelques feuilles de pissenlits

Les agrumes de chez Damien Blasco…
certains sont servis frais, d'autres sont confits, meringue au yaourt, crème glacée aux bourgeons d'épicéa

Chocolat, marrons et armagnac, pour entamer l'an nouveau…
mousse au chocolat de Colombie de chez Nicolas Berger, crème glacée aux marrons grillés, marrons confits à l'armagnac Darroze

Menu · 495 €