

Menu de la Saint Sylvestre 2018

Les bouchées gourmandes

Pour vous mettre en appétit,
La raviole de langoustine, jus de carapaces

L'anguille fumée,
poireaux étuvés, lait de poule amande-basilic et œuf de hareng

Le foie gras poêlé,
déglacé au vinaigre de noix, le rutabaga façon tatin, jus au miel

La paume de ris de veau dorée au beurre,
Condiments de champignons et herbes fraîches, topinambours

L'inspiration fromagère

La pomme verte, le gingembre et la vanille

Les douceurs de fin de repas

85€ par personne
avec une demi-bouteille de champagne
« Barons de Rothschild »