MENU

SAINT SYLVESTRE 2023

TARTELETTES À L'OIGNON ROSE DE ROSCOFF, CAVIAR OSCIÈTRE

COUSSIN DE RIZ, CHÂTAIGNE ÉTUVÉE À LA LAITUE DE MER

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AUX PARFUMS DE FÊTE, CONFIT DE JUJUBE

HOMARD BLEU

panais confit à la verveine, jus de carapace aux agrumes

SAINT-JACQUES "PINCES À LINGE" TRUFFES D'ALBA

topinambours cuisinés aux algues

OURSIN ET LE SALSIFI AU JUS

sauce mousseuse iodée acidulée

SAINT PIERRE, CUCURBITACÉES ET COING PRESSÉ

onctueux jus de coquillages au vin jaune

CHEVREUIL RÔTI ET TRUFFE NOIRE

jus intense Grand Veneur aux baies sauvages

BRIE DE MEAUX AFFINÉ

baies de genièvre, fine gelée d'un vieil Armagnac

CALAMENTHE GLACÉE DE NOS COLLINES

L'ETERNEL

riz au lait feuilleté, extraction d'une poire vinaigrette

CAFÉ "GRAND CRU" FRAPPÉ

sabayon croustillant à la fève de cacao

LES 5 PLAISIRS

400 € par personne, hors boissons