

GRAND REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

Dîner du Dimanche 31 Décembre 2022

210 EUROS par personne

Hors Boissons

EN 7 SERVICES

- L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF -

Œufs de caille fermiers et truffe noire

Topinambour fumé et noisette du Piémont torréfiée.

- ENTREE -

Les Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint Brieuc

Rôties au beurre noisette, céleri confit à la vanille de Madagascar, chutney agrumes et émulsion safranée.

- POISSON -

Le Homard Bleu

Carotte des sables, tuile croustillante au sarrasin et consommé de carcasses aux agrumes et fleur de sureau.

- VIANDE-

Le Chevreuil

La noisette rôtie au romarin, grenaille confite dans un jus corsé à la truffe noire, pleurote poêlée aux herbes, condiment à la grenade et jus au vin rouge des Alpilles.

- FROMAGE-

Le Fromage

Poire pochée au pistil de safran, chutney olive caramélisé, jeunes pousses et fleurs acidulées, tuile de pain céréales.

- DESSERTS -

La Pépité

Truffée aux agrumes, caviar, croustillant de blé noir.

Le Chocolat

Du Brésil, plaisir des îles glacées, fraîcheur exotiques, dentelle de macadamia, crème glacé au safran.

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included