

Menu de la Saint Sylvestre

Menu à 77 euros

Cocktail du Nouvel An



Mise en bouche



Marbré de foie gras de canard "mi-cuit" aux noix et figues fraîches
gelée de Boukha, réduction de vin de noix, brioche tiède

Ou

Corolle de St Jacques et topinambour mariné au Sudachi
gelée d'eau de mer, coriandre, tartare d'huître, citron caviar, pain aux algues



Filet de Loup de mer en écailles de pomme de terre
crémeux à la réglisse, croquette de risotto coeur coulant aux poivrons rouges, jeunes légumes



Poitrine de chapon pochée farcie aux marrons et à l'arabica
tourte de cuisse à la pistache, jus court aux morilles, purée vitelotte, jeunes légumes



Le passage de la fromagère



Boule de neige au chocolat Saint-Domingue
mousse clémentine, coeur au caramel beurre salé, biscuit aux épices, champagne glacé

Ou

Déclinaison Gourmande autour de la rose et du litchi
biscuit au thé vert Matcha, croquant aux noisettes, mangue d'Inde glacée

Menu de la Saint Sylvestre

Menu à 67 euros

 *Cocktail du Nouvel An*



Mise en bouche



Marbré de foie gras de canard "mi-cuit" aux noix et figues fraîches
gelée de Boukha, réduction de vin de noix, brioche tiède

Ou

Corolle de St Jacques et topinambour mariné au Sudachi
gelée d'eau de mer, coriandre, tartare d'huître, citron cariar, pain aux algues



Filet de Loup de mer en écailles de pomme de terre
crémeux à la réglisse, croquette de risotto coeur coulant aux poivrons rouges, jeunes légumes

Ou

Poitrine de chapon pochée farcie aux marrons et à l'arabica
tourte de cuisse à la pistache, jus court aux morilles, purée vitelotte, jeunes légumes



Le passage de la fromagère



Boule de neige au chocolat Saint-Domingue
mousse clémentine, coeur au caramel beurre salé, biscuit aux épices, champagne glacé

Ou

Déclinaison Gourmande autour de la rose et du litchi
biscuit au thé vert Matcha, croquant aux noisettes, mangue d'Inde glacée