

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre 2022 - 2023

Déclinaison de coquillages en amusette servie à l'Apéritif

*

Homard "Pattes bleues" et salade de palmiste frais

Retour de Bangkok

*

Noix de Saint Jacques en couleur pourpre

*

Foie gras de canard poêlé et risotto d'Epeautre dans un consommé corsé
et truffe blanche d'Alba

*

Bonbons croustillants de petits gris

Au beurre d'escargot virtuel

*

Damier de Barbue et raviole de cul noir à la truffe

Crème de mache, céleri et lait de pomme

*

Bœuf Wagyu, Oignons doux fondants et croustillants

Sauce Bourguignonne

*

Fromages de France

*

Fraicheur d'agrumes à la Mandarine Impériale

*

Le roi de nos forêts en bouquet final



Menu à 450 € par personne (Hors Boisson)

*Nos sommeliers vous proposent l'accord parfait entre les plats de votre menu et les vins
(sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat)*

*Tous ces plats vous sont proposés sous réserve des arrivages et du marché
Nous vous proposerons avec plaisir un changement, si l'un des produits n'était pas à votre goût*

