

MENU DE
LA SAINT-SYLVESTRE*

—
150 € / pers.
—



AMUSE-BOUCHE

Perle d'huître en gelée de bœuf

ENTRÉE FROIDE

Pavlova de foie gras au cacao amer,
Mousse à la fève de tonka

ENTRÉE CHAUDE

Noix de saint-jacques, royale de corail,
Crème émulsionnée au french cari.

POISSON

Filet de flétan,
Salsifis à l'érable, lait d'arrêtes

VIANDE

Poularde contisée à la truffe,
Sauce Albufera au foie gras de poularde, arancini

FROMAGE

Brillat-Savarin, praliné salé de noisettes du Piémont, confit de kumquat

DESSERT

Explosion de mangue

**TERMINEZ EN BEAUTÉ AVEC
LA SOIRÉE DANSANTE**