

MENU

Nouvel An

AMUSE BOUCHE

PLIN À LA TRUFFE BLANCHE

Raviolini à la crème de parmesan et copeaux de truffe blanche fraîche

Ou

ŒUF CAVIAR

Œufs brouillés au caviar Oscietre (5g)

ENTRÉE AU CHOIX

SAUMON FUMÉ

Carpaccio de fenouil cru, suprême d'orange, saumon fumé de la baltique

Ou

FOIE GRAS MI-CUIT

Cognac Hennessy, baie rose, chutney de dattes

PLAT AU CHOIX

SAINT-JACQUES

Snackées, crème de panais, lard croustillant de colonnata, noisettes

Ou

FILET DE BŒUF WELLINGTON

Sauce périgourdine, millefeuille de pomme de terre

DESSERT

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

Coque de meringue croquante, crème montée vanille, fruits rouges

Ou

FONDANT AU CHOCOLAT

Chocolat noir 75%, crème glacée vanille, cacahuètes caramélisées

BOISSONS

1 Coupe de Champagne

½ eaux

150€ par personne