

Notre Menu Saint-Sylvestre

Au prix de 160 euros

Amuses bouches

Foie gras mi-cuit et effiloché de Pigeon confit à l'huile d'olive, croustillant de moelle à la Truffe

Oreiller de Gambas, Tapioca à la coriandre fraîche, bouillon parfumé à l'olive noire

Un brin de fraîcheur

Noix de St Jacques à la poêle, coings au saké, magret fumé et nuage de potimarron

Noisettes de chevreuil, cerfeuil tubéreux, tartelette de céleri et petits légumes

Pré-dessert

La 31^{ème} Star :

Buche chocolat, vanille Bourbon, caramel et croustillant praliné

Lactée Noix de Pécan