



DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE 2019

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ
LANGOUSTINE EN TARTARE AU FRUIT DE LA PASSION
JUS DE COING



NOIX DE SAINT-JACQUES DE PLONGÉE JUSTE SAISIE
PUNTARELLE ÉTUVÉE, BEURRE AU VERJUS



FARANDOLE DE COURGES DE JARDIN
TRUFFE D'ALBA RÂPÉE



SOLE DE PETIT BATEAU AUX COQUILLAGES ET AGRUMES
BOUILLON D'UNE MARINIÈRE



WAGYU À LA FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE FUMÉE ET POIVRE DE MONDOLKIRI
SALSIFIS À LA TRUFFE NOIRE



NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES D'EXCEPTION
ÉLEVAGE PAR BERNARD ANTHONY



MANDARINE CONFITE AUX BAIES DU NÉPAL
MERINGUE CROUSTILLANTE ET NECTAR AU SAFRAN

LE MENU, 465€