

# Réveillon St-Sylvestre 2018

## *Amuse-Bouche*

*Tartare de Bar de Ligne à l'orange « Kalamansi »*

*Crème de truite fumée et son caviar*

\*\*\*\*\*

*Mille-Feuille de Pink-Lady et Foie gras de canard*

*Réduction de vinaigre balsamique*

\*\*\*\*\*

*« Dim Sum » raviole de Homard*

*Shiitake, Soja, Salicorne, Gingembre*

*Sésame grillé*

\*\*\*\*\*

*Paupiette de Sole « Bretonne » et Asperges vertes*

*Salpicon de Betteraves et Hibiscus*

*Hollandaise au yuzu*

\*\*\*\*\*

*Carré de veau fermier cuit rosé au foin*

*Cannelloni farci aux ris de veau et morilles*

*mousseline d'artichauts*

*sauce au vin de paille*

\*\*\*\*\*

*Petite Cocotte de « Ribeaupierre »*

*aux Truffes du Périgord*

*Mouillette au beurre salé*

\*\*\*\*\*

*Sphère au chocolat blanc*

*Minestrone d'ananas « Victoria » au poivre « Siltimur »*

*mousse à la noix de coco*

*coulis aux fruits de la passion*

\*\*\*\*\*

*Mignardises*

*Coupe de Champagne*

*à Minuit*

*135€ par personne hors boissons*