

Réveillon St-Sylvestre 2019

Amuse-Bouche

*Cappuccino de « Butternut »
Crunchy d'amandes piémontaises
Popcorn au caramel beurre salé*

*Tartare de Bœuf « Charolais » et
Huitre « Gillardeau » Oyster leaves
Salicorne, fleur de sel yuzu*

*« Tom Yam » à ma façon
Homard et Noix de St-Jacques
citronnelle thaï, champignons Enoki, galanga*

*Turbot sauvage « Breton »
en écailles de chorizo ibérique « Pata Negra »
riz comme une Paella
jus de crevettes*

*Mignon de veau façon « Wellington »
Escalope de foie gras de canard poêlée
risotto au chou rave et épinard*

*Petite Tarte Flambée
et Truffes du « Périgord »
jeunes pousses de salade*

*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*

140€ par personne hors boissons