

Réveillon St-Sylvestre 2023

Amuse-Bouche

*Huitre « La special Gillardeau » Ile d'Oléron
en tempura parfumée au Shichimi
Crème au caviar d'aquitaine*

*Médillons de Homard « Breton »
Crème d'avocat au lait tigre
Chips de maïs au piment du jardin*

*Pavé de Flétan de ligne en écailles de noix de St-Jaques
Tombée d'épinard au beurre de cacahuète
Croustillant cacahuète et sauce mousseline*

*Foie gras de canard aux truffes melanosporum
Consommé aux cèpes, légumes oubliés
Célestine aux truffes melanosporum*

*Carré de veau de lait des « Monts du Velay-Forez »
Mousseline de carottes au Shansho
Tourbillon de pommes de terre*

*Strudel au tome de la montagne
Salade folle*

*Sphère au chocolat blanc
Minestrone d'ananas « Victoria » au poivre « Timur »
mousse à la noix de coco
coulis aux fruits de la passion*

Mignardises

*Coupe de Champagne
à Minuit*

150€ par personne hors boissons

Le Menu est susceptible de changer en fonction des arrivages