

Réveillon St-Sylvestre 2024

Amuse-Bouche

*Tartare de Mignon de veau
Caviar Oscietre de « Neuvic » Dordogne
Premier Caviar biologique français
œuf de caille mollet, fleur de câpres

*« Ramen » de langoustines bretonnes
Chou chinois, germes de soja, sésame grillé
Shimeji, nouilles Udon

*Le Bar de ligne cuit basse temperature
Houmous aux betteraves
Dubarry de Chou-fleur
Pois chiche torréfiés

*Trou normand revisité
Yuzu – Rhum Diplomatico

*Filet de bœuf « Wellington » au foie gras de canard
et truffes d'hiver du Périgord
Mousseline de potimarron
Potimarron grillé, chips chou kale

*Vacherin « Mont d'or »
Mixed pickles de cèpes d'Alsace

*Les Bulles chocolat blanc – mangue
Coulis 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