



Menu de la Saint-Sylvestre

95 € par personne

Bulles de Bienvenue

Amuse-bouche

Chips de Tapioca et Betterave, mousse de Foie Gras, gelée de Ratafia de Bourgogne.

Chips de Tapioca et Betterave, Mousse de Champignons, gelée de Ratafia de Bourgogne 🌿

Le Caviar, l'Œuf Parfait et la Carotte

Centrifuge de Carotte au gingembre et citronnelle, purée de Carotte à la crème double, Pickles de Carottes au citron, graines de Sarrasin torréfiées, huile d'herbes et bien sûr, le Caviar

Filet de Truite de nos rivières, saumuré, cuit au chalumeau

Biscuit sablé aux Olives, salade de ratatouille aux tomates cerise, vinaigrette citron vert-pomelos et guimauve citron-verveine

Tagliatelles de Panais et céleri confit, biscuit sablé aux olives, salade de tomates cerise, vinaigrette citron vert-pomelos et guimauve citron-verveine 🌿

Piccata de Veau Stroganov, Potimarron et Châtaignes

Filet de Veau rôti cuisson rosée, sauce crémeuse au paprika et cognac, quenelle potimarron-parmesan, châtaignes grillées

Piccata de Tofu Stroganov, potimarron et Châtaignes 🌿

Chariot de fromage (option 10 Euros)

La Pistache et la Mandarine

Un sablé Breton, vibrante compotée ainsi qu'un gel de Mandarine avec crémeux Pistache-Chocolat blanc, meringue Suisse et glace aux arômes intense de vanille

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande

🌿 plats végétariens