



## MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2022

300€uros par personne, hors boissons

Jaune d'œuf « bio » ,

minestrone d'hadock fumé, caviar osciètre, gelée de concombre

Organic egg yolk, smoked hadock, osciètre caviar, cucumber jelly



Tourte de noix de Saint-Jacques aux truffes noires et bardes confites,

nage de racines au beurre d'algues

scallop and truffle pie, roots and seaweeds butter foam



Homard bleu cuisiné au plat,

raviole de cèpes et salsifis, jus de carapaces à la vanille du Mexique

blue lobster, ceps and salsifis ravioli, Mexican vanilla lobster sauce



Foie gras chaud en robe végétale,

légumes du pot au feu, consommé double au thé noir fumé

warm foie gras, vegetales, smoked black tea consommé



Double côte de chevreuil aux cinq poivres,

mousseline de butternut, poire, raisins, betterave au cassis, sauce Grand Veneur

deer ribs with peppers, mashed butternut, pear, grapes, beetroots, Grand veneur sauce



Sélection de fromages

cheeses



Citron de Sicile givré,

crémeux mandarine, crumble de lait

Sicilian lemon frosted, mandarin orange cremeux, crumble



Palet chocolat grand cru de l'île de Guanaja,

caramel à la pulpe de cacao, crème glacée

guanaja grand cru chocolate palet, caramel and chocolate, ice cream