



MENU POUR LA NOUVELLE ANNEE 2023

200€ par personne, hors boissons

Jaune d'œuf « bio »,
minestrone d'hadock fumé, caviar osciètre, gelée de concombre et feuille de pai
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



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