

Menu de la Saint-Sylvestre 2018
New Year's Eve Menu, 31st of december 2018

180€ ttc prix net, service compris, hors boisson. Uniquement sur réservation
180€, Service charge and VAT included, except drink. Reservation only

Amuses bouche

TOURTEAU // FENOUIL

*Le tourteau pris dans une fine gelée de favouille à la coriandre fraîche,
émulsion chaude de fenouil.*

CHÂTAIGNE // FOIE GRAS DE CANARD

*Fin velouté de châtaigne au cognac, royale de foie gras,
pain feuilleté à la fleur de sel.*

LANGOUSTINE // CÉLÉRI

La langoustine croustillante au basilic, rémoulade céleri-pomme verte.

SAINT JACQUES DE LA BAIE DE SEINE // CHOIX FLEUR

*La saint jacques rôtie, choux fleur cuit et cru,
sauce des bardes au beurre toasté.*

PIGEON // FOIE GRAS

En tourte, fruits et légumes d'hiver.

CHOCOLAT GUANAJA GRAND CRU

En tarte fine fondante.

Les plats sont susceptibles d'évoluer selon les arrivages

Menu may change according to the availability of products

Un acompte sera demandé lors de la réservation / A deposit is required during reservation.

Pour tout renseignement ou réservation / For more information or reservation :

+33 (0)4 93 62 98 24