Menu de la Saint Sylvestre

Animation musicale

Jazz, Bossa-Nova, Chansons Françaises

Service en 7 assiettes

80 €

Menu unique

Trilogie d'amuses bouche

Noix de Saint-Jacques juste saisies, céleri fumé - agrumes brûlés, beurre blanc au champagne

---

Foie gras mi-cuit, légèrement fumé, glaçage cassis-porto, coeur fumé, tartelette de champignons, condiment agrumes, brioche aérienne

---

Turbot rôti, panais torréfiés, poireau confit, coquillage, sauce champagne, oeufs de hareng fumés

---

Joue de boeuf confite 14h, pressée et laquée, mousseline fine de céleri-rave au beurre noisette, carotte glacées, echalote brûlée, cassis, xérès, jus corsé vin rouge et poivre de Timut

---

Brie de Nangis truffé, coeur coulant, raisins rôtis, condiment balsamique, brioche toastée

---

Chocolat noir, vanille fumée, passion, mandarine, grué de cacao, sorbet champagne et agrumes

Prix nets en Euros