

Menu Saint Sylvestre

31 DECEMBRE 2023

Salade de coquillages de Bretagne, pomme verte « du Tremblai »

Citron caviar, marinière émulsionnée

Brittany shellfish salad, green apple « from Le Tremblai »

Lemon caviar, emulsified marinade

Langoustines en carpaccio marinées à l'huile d'olive de Bormes

Condiment Kumquat, sorbet « kaki-Banyuls »

Scampi carpaccio marinated in olive oil

Kumquat seasoning, « kaki-Banyuls » sorbet

Bar de ligne farci aux châtaignes, poirée cuisinée

Jus d'arêtes à la crème de Bresse

Sea bass stuffed with chestnuts, cooked chard

Fish bone juice with Bresse cream

Trou Savoyard

Suprême de poularde fermière des Dombes poché, crémeux panais-noisette

Salsifis et carottes glacées, truffe de Grignan, sauce poulette

Poached poulard supreme, hazelnut parsnip cream

Salsify and glazed carrots, Grignan truffle, chicken sauce

Sphère noix de coco, coeur coulant passion

Coconut sphere, passion flowing heart

Rocher praliné noisette, sorbet clémentine

Hazelnut praline rocher, clementine sorbet

Mignardises

Sweets

295€