

Menu de la St Sylvestre

Coupe de Champagne Roederer brut premier
et frivolités.

~ ~ ~

Crème Dubarry,
espuma et copeaux de truffe Melanosporum.

~ ~ ~

Foie gras IGP des Chalosses aux marrons,
butternut confit, bouillon léger et châtaignes torréfiées.

~ ~ ~

Langoustine croustillante,
fenouil braisé, salade croquante, bisques de pinces.

~ ~ ~

Loup rôti au beurre noisette,
artichauts violets fondant farcis crustacés/gingembre,
crémeux topinambours et salsifis braisés,
bouillon légèrement fumé par nos soins.

~ ~ ~

Volaille de Bresse en plusieurs façons
le suprême cuit basse température à l'essence de truffe,
les cuisses braisées en parure de noisette du Piémont,
poireaux et céleri boule à la truffe melanosporum.

~ ~ ~

Crémeux champagne et granité de Corse

~ ~ ~

La Mandarine

Pain de Gênes, mousse mandarine au poivre Timut, nougat chocolaté aux agrumes.

Prix 185 € TTC