



Menu de la Saint-Sylvestre

Mise en bouche

Saint Jacques, caviar, vitelotte

Foie gras de canard au sauterne, chutney de poire,
Brioche toastée

Filet de turbot, beurre yuzu, mousseline de butternut,
légumes de saison

ou

Filet de boeuf rossini
Pommes duchesse à la truffe

Brillat Savarin à la truffe

Tartelette chocolat, caramel beurre salé,
ganache montée chocolat, grué de cacao

Coupe de champagne

120 €