

Menu DE LA SAINT SYLVESTRE

75€

Tarama fumé, blinis de pomme de terre, œuf poché – noisettes

Terrine de foie gras, artichauts et ail noir - toast brioché et pickles

Feuilleté au jambon truffé et Comté – condiment cornichon et moutarde



Épaule d'agneau confite, purée de carotte, shimeji, croquette de pomme de terre, jus réduis porto et châtaigne

Filet de bœuf rossini ; foie gras poelé, compotée d'échalotte – pomme frites allumettes

Sole meunière ; beurre clarifié à l'ail, persil – gratin dauphinois à l'Osso Iraty

Noix de Saint jacques des côtes normande – purée de pomme de terre, fondue de poireau, curry breton



Paris lyon – choux craquelin, crème à la praline rose, framboise coulis et sorbet

Soufflé glacé au Grand Marnier – nougatine

Mont blanc à la mandarine – sorbet, crème fouetté, marron