MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2024

200 EUROS PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

Veau de lait et huîtres « Boudeuse n°5 »
en tartare, pignons de pin et cerfeuil, crème de cresson
Veal and « Boudeuse n°5 » oysters,
in tartare, pine nuts and chevil, cress cream

Foie gras et focaccia,
mi-cuit, fumé, chutney de fruits d'hiver
Duck foie gras and focaccia,
mi-cuit, smoked, winter fruits chutney

Saint-Jacques de Bretagne
snackées au miso, truffe melanosporum, crème de corail et jus corsé
Scallops from Brittany,
snacked with miso, melanosporum truffle, coral cream and well-seasoned juice

Langoustine et bouillon
à la nacre, consommé au dashi, huile fumée
Langoustine and bouillon
« à la nacre », dashi consommé, smoked oil

Dos de biche Wellington,
marrons, champignons des bois, mousseline de topinambours
Hind back in Wellington way,
chestnuts, wood mushrooms, sunchokes mousseline

Brillat-Savarin truffé
Truffled Brillat-Savarin

Granité de Santenay « Vieilles Vignes » aux épices d'hiver
Santenay « Vieilles Vignes » granita with winter spices

Palet de chocolat blanc ivoire, cacahuètes et caramel
Ivory white chocolate palet, peanuts and caramel