

MENU RÉVEILLON

La belle époque

CLASSIQUE

MISE EN BOUCHE

Tartare de bar aux agrumes

ENTRÉE

TERRINE « OPÉRA » FOIE GRAS

truffe noire *Melanosporum*, confit de figues et tuile au pain

POISSON

TURBOT CONFIT

beurre noisette, Butternut rôti au miel et agrumes,

jus Corsé au champagne et Oseille

VIANDE

CAILLE ENTIÈREMENT DÉOSSÉE

farce aux Morilles et foie gras, jus réduit au vin jaune

FROMAGE

BRIE TRUFFÉ MESCLUN AUX NOIX

DESSERT

DEMI-SPHÈRE CHOCOLAT GRAND CRU ET NOISETTE

Cœur Coulant Praliné, sorbet chocolat noir



MENU RÉVEILLON

La belle époque

VEGETARIEN

MISE EN BOUCHE

Velouté glacé de topinambour, parfumé à la truffe noire

ENTRÉE

RAVIOLES DE CÈLERI RAVE,
crème aux cèpes, noisettes torréfiées,
huile verte et pétales de pickles, oignons doux

PREMIER PLAT

COURGE BLEUE DE HONGRIES RÔTIE,
vinaigrette jus de passion, et estragon,
émulsion de patate douce

DEUXIÈME PLAT

RISOTTO D'ÉPEAUTRE AU BOUILLON DE LÉGUMES CORSÉ
petits légumes glacés au miel de châtaignier

FROMAGE

BRIE TRUFFÉ MESCLUN AUX NOIX

DESSERT

DÉMI-SPHÈRE CHOCOLAT GRAND CRU ET NOISETTE
Cœur Coulant Praliné, sorbet chocolat noir

