



DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

New Year's Eve Dinner Menu

Îles flottantes au foie gras - Truffe Melanosporum
Foie gras floating islands - Melanosporum truffle

Gelée de crustacés au ponzu - Tourteaux parfumés au curry
Caviar Oscietre
Crustacean jelly with ponzu - Curry-scented crab - Oscietra caviar

Carpaccio de noix de Saint-Jacques - Poutargue
Gel à la clémentine - Bourrache
Scallop carpaccio - Bottarga - Clementine gel - Borage

Médailillon de lotte rôtie - Langoustine juste saisie
Émulsion de carapaces au piment d'Espelette
Roasted monkfish medallion - Pan-seared langoustine
Shellfish emulsion with Espelette pepper

Noisettes de chevreuil rôti aux baies de genièvre
Tartelettes de légumes racines - Sauce poivrade aux myrtilles
Roasted venison loin with juniper berries - Root vegetable tartlets
Blueberry peppercorn sauce

Mousse de Beaufort - Gel pomme verte et pignons de pin
Beaufort cheese mousse - Green apple gel and pine nuts

Biscuit moelleux aux agrumes parfumés au Gin - Sorbet yuzu
Crèmeux vanille au poivre de Sichuan - Tuile croustillante au chocolat
Soft citrus sponge cake with gin - Vanilla cream with Sichuan pepper
Crispy chocolate tuile - Yuzu sorbet

259€/pers.

