

Menu du Réveillon de Noël

59€ hors boisson

Amuse bouche

La Saint-Jacques gravlax

*Demi noix de saint-jacques marinée aux agrumes et herbes,
fond de tarte au sarrasin, crémeux de patate douce au gingembre,
mélange d'algues wakamé au sésame*

Entrée chaude

La langouste en raviole

*Rouelle de langouste pochée,
raviole de légumes et chair de langouste, velouté de crustacés,
petite carotte, jeune poireau, fèves*

Plat

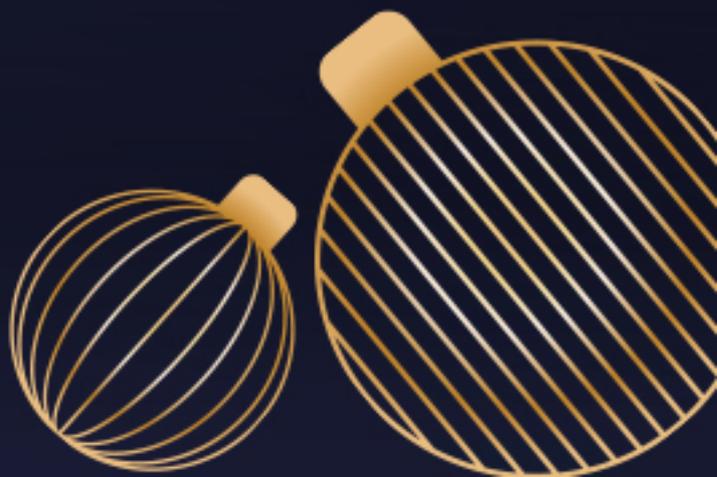
Le chapon aux marrons

*Médaillon de chapon farci de trompettes,
champignons de Creully et marrons, carotte fondante,
purée lisse de pomme de terre vitelotte, madeleine aux marrons et fruits secs.*

Dessert

Le sablé pain d'épices

Sablé aux épices, chantilly chocolat lait, compotée ananas



Menu du Réveillon

129€ hors boisson
Soirée musicale

Pièces apéritives

La gambas granola

Morceau de queue de gambas rôtie, gel au citron de kalamansi, disque de granola à la bergamote

L'opéra foie gras pomme

Mille feuille de pain d'épices, ganache de foie gras français, compote de pomme granny agrémentée d'un gel balsamique à la pomme et de thé noir infusé

Le gravlax de saumon

Gravlax de saumon infusé au chou rouge, graines de sésame infusées au Yuzu

Entrée froide

Le homard, légumes d'une bouillabaisse

Demi homard poché, jus de bouillabaisse, confit de légumes, crème de légumes au safran, huile d'herbes, poivre aux agrumes

Entrée chaude

Les noix de Saint-Jacques au safran

Noix de Saint Jacques snackées et ses mini carottes infusées au vinaigre balsamique et sirop d'érable, sauce safran

Plat

Le Veau à la truffe

Veau cuit à basse température farci à la truffe noire, légumes d'hiver sur un biscuit à la truffe noire, purée de romanesco, jus de veau à la truffe noire

Dessert

La sphère café viennois

Biscuit moelleux chocolat, praliné noix de pécan, crémeux chocolat noir, mousse café

