

220€
HORS BOISSONS

MENU

SAINT SYLVESTRE

Chips de tapioca aux algues, tarama et caviar Oscière

Tacos de Sérieole-crèmeux d'avocat, pickles de maïs et citron caviar

L'huitre Sentinelle de la maison Boutrais en tartare,
sauce miso blanc-gingembre, condiment de fruits secs

Saint-Jacques de nos côtes en carpaccio,
infusion exotique, lamelles de truffe noire

Maki au foie gras-salsifis-gingembre-cébette

Ormeau de plongée grillé au barbecue japonais,
purée de cerfeuil tubéreux au lait de coco, sabayon au miso rouge

Langoustine royale,
bouillon thai, pakchoi-shimeji-mini maïs

Boeuf Wagyu au charbon binchotan,
sauce pequillos, gel de poivron-citron vert

Déclinaison de chocolat et cassis