

VV

Grand Réveillon de la Saint-Sylvestre

En 7 services

210€ par personne (hors boissons)

Lamuse-bouche du Chef

Œufs de caille fermiers et truffe noire
Topinambours fumés et noisettes du Piémont torréfiées

Entrée

Les Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint Brieuc
Rôties au beurre noisette, céleri confit à la vanille de Madagascar, chutney agrumes
et émulsion safranée

Poisson

Le Homard Bleu
Carottes des sables, tuile croustillante au sarrasin et consommé de carcasses
aux agrumes et fleur de sureau

Viande

Le Chevreuil
La noisette rôtie au romarin, grenailles confites dans un jus corsé à la truffe noire,
pleurotes poêlés aux herbes, condiments à la grenade et jus au vin rouge des Alpes

Fromage

Le Fromage
Poire pochée au pistil de safran, chutney olives caramélisées, jeunes pousses
et fleurs acidulées, tuile de pain céréales

Douceurs sucrées

La Pépité
Truffée aux agrumes, caviar, croustillant de blé noir
Le Chocolat
Du Brésil, plaisir des îles glacées, fraîcheur exotiques, dentelle de macadamia, crème glacé au safran

Tarifs nets TTC