

Menu de la Saint-Sylvestre
Lundi 31 décembre Soir - 119€
Animation musicale

Huître d'Isigny en sabayon de yuzu
pomme verte et noisettes torréfiées



Marbré de foie gras de canard aux fruits exotiques et pain d'épices
gelée de mangue, tuile croquante « coco-cannelle »



Croustillant de gambas aux cèpes et vinaigre de calamansi
mouseline de céleri rave aux algues wakame
chou fleuri multicolore, palet de céleri confit au lard fumé
et éclats de châtaigne



Granité des Pères Chartreux, boule de glace amande



Ballotine de poularde, fine farce de veau, figues et citron confit
jus au vin jaune, cromesqui de blue belle persillé
fondant de butternut musqué, pickles d'oignons au vin rouge
chips de rutabaga et crémeux de topinambour à la cardamome



Fromage blanc de la ferme Viallon

ou

Terrine de roquefort au poire
jeunes pousses à l'huile de noix



Soufflé glacé au Grand Marnier
coulis de mandarine, chocolat croquant



Douceurs sucrées