

MENU SAINT-SYLVESTRE

100 €

Mises en bouche

Velouté de châtaignes
Délice de foie gras au chocolat

Entrée

Saumon fumé maison en ballotine,
crème d'aneth infusée au wasabi et œufs de truite

Plats au choix

Filet de bœuf et son foie gras poêlé,
moelleux de pomme de terre aux chanterelles, jus corsé au porto

ou

Turbot en mousseline, crémeux de cèleri à l'huile de truffe,
croustillant de salsifis et caviar de Tobiko

Fromages

Sélection de fromages affinés de la fromagerie Plaire

Dessert

Accompagné d'une Coupe de Champagne
Poire pochée nappée au chocolat et éclats de noisette,
base de roulé praliné parfumé à la poire William

Cotillons à minuit !