

Le Mardi 31 décembre 2024

# *Dîner de la Saint Sylvestre*

185€/pers

Les Mises en bouche de la St Sylvestre

-

**Huître pochée** en gelée de vin rouge  
à l'échalote et écume de raifort doux

-

**Escalope de Foie Gras de Canard,**  
émulsion de pomme charlotte,  
voile et condiment d'oignon cébette

-

**Turbot rôti** aux racines scorsonères  
au grué de cacao et huile de persil

-

**Cappuccino de grenouille** à la livèche,  
beignet de celle-ci

-

**Suprême de Pigeon** en coque de graines  
et datte farcie de sa cuisse au gingembre

-

**Brie de Meaux à la Truffe**  
sur une fine tartelette de Kadaif au miel

-

**Cylindre au citron** et caramel au beurre salé  
crispy de Sarrasin

-

**-L'Inattendu sucré** du Pâtissier

-

**-Petits Fours et chocolats**

*Soyons fous!*

*...Vive les cotillons*

*Poursuivez la soirée avec*

*La soupe à l'oignon et Fève de Tonka*



*Pour toute réservation, nous vous demandons  
un versement d'arrhes de 100,00 € par pers.*