

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

PRIX 95€

Crèmeux de topinambour a la truffe melanosporum

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangue aux baies de goji.

toasts de pain d'épices

Gravlax de saumon Bomlo, crème de yuzu au caviar de hareng fumé

Maxi blinis de pomme de terre

Suprême de chapon cuit à basse température, sauce crémeuse aux morilles

Légumes racines en cocotte

OU

Filet de Bar corse cuit à l'unilatéral, sauce émulsionnée à la vanille bourbon,

Purée de potimarron, gnocchi de champignons et châtaigne

Sélection de fromages de la « Maison Cellierier »

Boule surprise au chocolat noir, biscuit joconde, sorbet passion, mousse coco,

Ananas rôti, sauce chocolat Valrhona