

Réveillon Saint Sylvestre

Mise en bouche

Ceviche de Saint Jacques & saumon fumé bio

Marbré de foie gras maison au vieux sauternes, magret fumé
et chutney exotique parfumé à la vanille de Madagascar

ou

Pressé de chair de crabe & Saint Jacques à la fleur de caviar,
tartare mangue, ananas et passion

Filet de Bar, Saint Jacques & Lotte, infusion de homard,
Risotto parmigiano, légumes d'hiver glacés au « Beurre Bordier »

ou

Filets en 3 façons

Bœuf Rossini, Veau aux morilles, Canard aux épices « Roellinger »,
écrasé de Parmentier truffé et déclinaison de légumes

Délice au chocolat grand cru façon rocher aux noix de pécan,
cœur crémeux praliné

ou

Chou craquelin surprise autour du caramel beurre salé

68,00 euros