

Menu Saint-Sylvestre

Menu en 9 temps : 220 € par personne

Accords mets et vins (5 accords) : 59 € par personne

Accords mets et champagne Laurent Perrier (5 accords) : 79€ par personne

CANAPÉS

Chou au foie gras
Tuile de tapioca soufflée, œuf de truite fumé
Pomme dauphine truffée

IMPROVISATION

Tartelette de tourteau, menthe & citron caviar
Siphon au champagne
Brioche feuilletée au thym & citron
Beurre aux champignons

ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques, vanille & mandarine
Homard bleu rôti, poireau brûlé, yaourt
Raviole de foie gras, poire & bouillon de noisette torréfiée

POISSON

Saint-Pierre "comme une blanquette",
touche de caviar

VIANDE

Filet de bœuf maturé, contisé à la truffe
Salsifis rôtis
Jus de bœuf au cognac, armagnac & truffe

FROMAGE

Stracciatella préparée devant le client
Pain à l'ail

PRÉ- DESSERT

Champagne, yuzu & chocolat blanc

DESSERT

Tomme de Savoie, sésame, miel &
pamplemousse

Prix en TTC, services compris