



MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Dîner du 31 décembre 2024

APÉRITIF

Verre d'accueil & sélection de canapés

Amuse-bouche

FOIE GRAS | NOIX DE COCO | MANGUE

Pressé de foie gras parfumé à la noix de coco
Chutney mangue-datte

Pour commencer

LANGOUSTE | ARTICHAUT | MENTHE POIVRÉE

Langouste rôtie, déclinaison d'artichaut
parfumé à la menthe poivrée du jardin

Pour suivre

OMBRINE | POMME DE TERRE | CAVIAR

Snackée, pomme de terre confite, caviar péi

CERF | CÈPE | TRUFFE

En 2 cuissons, travail autour du cèpe et de la truffe
Jus court infusé à la truffe mélanosporum

PRÉ-DESSERT

Pour finir

LETCHI | PITAYA | BASILIC

Travail autour du letchi, sorbet pitaya
Sponge cake au basilic

