

Menu du Nouvel An 2018

Coupe de Champagne et Amuse-Bouche



Mise en Bouche

Rapé et Mousseuse de Truffes, Croustillant d'œuf de Caille



Variation autour de la Saint Jacques : Marinée, Pommes Façon Louis D'Or, Marinade Pomme, Caviar d'Aquitaine et Sorbet Pomme verte et rôties au Beurre de Crustacés



Kadaïf de Bar de Ligne et Foie Gras poêlé aux Huîtres de Beauvoir, Poireaux et Citron confit, Tapenade d'Olive verte, Jus de céleri juste beurré



Fraîcheur Litchi Légèrement alcoolisé, Pomme verte et Spoon Cumbava



Suprême de Chapon, Cuisson Lente, Crème de Morilles et Vin Jaune, Sablé Châtaignes aux Légumes d'Hiver



Classique Mont d'Or Fermier et Variation autour de la Poire en Chaud-froid



Gourmandise du Nouvel An 2017



Café et Mignardises autour du Chocolat Valrhona

Menu à 81 euros