

31 DÉCEMBRE

MENU

Nouvel an

AMUSE-BOUCHES

Cromesquis d'escargot - Huître en dashi -
Pita au tourteau

ENTRÉES

Saint-Jacques en carpaccio

bouillon iodé et ponzu yuzu au soja français,
caviar Baeri

Truffe noire melanosporum

pomme de terre confite et fumée, jus végétal
corsé, praliné amande

PLATS

Homard bleu de Bretagne

confit au beurre de crustacé, raviole de pince,
clémentine Corse confite

Cerf en deux services

rôti et en bun - courge panée aux graines,
praliné, jus corsé aux châtaignes

DESSERTS

Crèmeux yuzu

sorbet kalamansi, main de Bouddha confite,
citron caviar, sabayon vanille

Chocolat noir 75%

en émulsion chaude, praliné noisette et truffe
noire, glace noisette, croustillant cacao

MIGNARDISES

Mont-Blanc - Pecan pie

295€

31 DÉCEMBRE

MENU VÉGÉTARIEN *Nouvel an* **AMUSE-BOUCHES**

Cappuccino d'oignon - Tartelette "soupe à l'oignon gratinée" - Bille d'oignon brulée ylang-ylang - Croustillant d'oignon caramélisé

ENTRÉES

Feuille à feuille de céleri

infusé la vanille de Bretagne, aneth, émulsion au beurre noisette

Truffe noire melanosporum

pomme de terre confite et fumée, jus végétal corsé, praliné amande

PLATS

Rose de courge rôtie

caramel d'agrumes au miel de sapin, vierge de fruit de la passion et noix de pécan

Risotto à la truffe blanche d'Istrie

crème fromagère, jus végétal corsé, coulis d'épinard

DESSERTS

Crèmeux yuzu

sorbet kalamansi, main de Bouddha confite, citron caviar, sabayon vanille

Chocolat noir 75%

en émulsion chaude, praliné noisette et truffe noire, glace noisette, croustillant cacao

MIGNARDISES

Mont-Blanc - Pecan pie

265€