



MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Ormeau

Condiment marin, persillade, jus au Pineau des Charentes

Araignée de mer

Navet, raifort, caviar osciètre

Vol-au-vent

Praire, ventrèche à la cendre, sauce marinière

Langouste

Verjus, chicorée, jus des têtes

Ris de veau

Champignons, ail noir, truffe

Bœuf maturé

Salsifis, poivre de Timiz, sauce grand veneur

Chocolat

Whisky, pécan, ail noir

Poire

Agrumes, miel, café blanc

490 €



NEW YEAR'S EVE DINNER

Abalone

Marine condiment, parsley, Pineau des Charentes jus

Spider crab

Turnip, horseradish, osciètre caviar

Vol-au-vent

Venus clam, ash-cured belly, marinière sauce

Lobster

Verjuice, chicory, head juice

Sweetbreads

Mushrooms, black garlic, truffles

Matured beef

Salsify, Timiz pepper, grand veneur sauce

Chocolate

Whisky, pecan, black garlic

Pear

Citrus fruits, honey, white coffee

490 €