



MENU SAINT SYLVESTRE
VENDREDI 31 DECEMBRE 2021

260€ par convive

Sur réservation préalable uniquement

Soirée JAZZ ROCK animée par Franck CARTURAN et son équipe

Préludes

Parfait au foie gras de canard de Vendée / Topinambour / Truffe
Huître tiédie en eau de mer poivrée / Citronnelle
Cromesquis d'escargot de Pamfou / Persillade
Champagne Blanc de Blancs - Maison Gonet (12cl)

/

Bouillon de poule faisane truffé

Lié aux châtaignes / Chartreuse verte

/

Homard bleu

Rôti au beurre salé / Raviole ouverte / Mangue / Poivre de Cunéo / Estragon /
Jus de carapace anisé

Condrieu - Clos Boucher – 2018 (12cl)

/

Saint Jacques de plongée

Juste raidie / Légumes d'antan / Céleri Dampmartois / Cidre Briard / Radis japonais

Pinot Noir - Domaine Trimbach - 2019 (12cl)

/

Bar Sauvage

Doré sur peau / Fleur de courgette / Jus de carotte aux écorces d'Iyokan
Beaune 1^{er} cru « Clos des Mouches » - Domaine Berthelemot - 2016 (12cl)

/

Brie de Meaux truffé / Noisette de Férolles en Brie

/

Chocolat Grand cru Tulakanum de Bélize

Cabosse cacaotée / Crèmeux Jivara / Insert praliné / Sorbet poire Williamine
Champagne Rosé - Besserat de Bellefon (12cl)

/

Café ou Thé / Mignardises