



MENU SAINT SYLVESTRE

SAMEDI 31 DECEMBRE 2022

300€ par convive

Sur réservation préalable uniquement

Soirée JAZZ animée par Franck CARTURAN et son équipe

Préludes

Royale de topinambour / Truffe
Huître tiédie en eau de mer poivrée / Nuage lacté noisette de Férolles
Cromesquis d'escargot de Pamfou / Persillade
Champagne Blanc de Blancs - Maison Gonet (12cl)

Poule faisane

Bouillon truffé / Lié aux châtaignes / Chartreuse verte

Saint Jacques Normande

Juste raidie au beurre salé / Jus de langoustine / Bergamote / Gingembre
Pouilly fumé « Le désert » - Régis Minet - 2021 (12cl)

Truffe

Risotto / Céleri / Parmesan / Crema Tartuffon / Râpé de truffe noire
Beaune 1^{er} Cru « Clos des Mouches » - Domaine Berthelemot - 2020 (12cl)

Chapon du Sud-Ouest

Moelleux / Foie gras / Betterave / Mousseline fumée / Vin jaune
Condrieu « Les Ravines » - Domaine Niero - 2020 (12cl)

Brie de Meaux truffé

Ferrero revisité

Chocolat Grand Cru Tulakanum de Bélize / Crèmeux Jivara / Insert praliné / Sorbet
Champagne Rosé - Besserat de Bellefon (12cl)

Café ou Thé / Mignardises