

MENU ST SYLVESTRE

Mises en bouche

Velouté de topinambours et truffe noire

Foie gras de canard, poire et grué de cacao



Hamachi mariné aux algues, vinaigrette coco, gel citron vert, pomme et caviar Osciètre



La langoustine juste saisie, bouillon léger de jeunes légumes, citronnelle et coriandre



Pithivier de céleri rave et truffe melanosporum, condiment praliné, miso et jus végétal



Homard bleu grillé, tombée de chou kale au citron confit, sauce mikado et agrumes



Côte de veau maturée, crémeux de salsifis, salsifis glacés au jus, sarrasin et foie gras



Ananas en deux textures aux poivres rouges de Kampot, menthe givrée



Chocolat, kumquat et caramel de sudachi, écume de lait de soja

Prix du menu: 155€/ pers (hors boissons)

Accord vins 65€/ pers