

Saint Sylvestre 2022

Menu : 159€

Accord Mets et Vins : 2 verres de vin et 1 coupe de Champagne 35€

Accord Mets et Vins : 4 verres de vin et 1 coupe de Champagne 55€

Groupe de musique : Nova Vida

Amuse-bouche...

L'Huître de Bouzigues, juste tiédie, coulis chlorophylle,

Séché de Taureau AOP « Alazard et Roux »

Entrée...

Le Lièvre, confit, légumes d'hiver, Foie Gras de canard, émulsion rattes, jus truffé

Poisson...

Le Loup sauvage, pain d'épice, potimaron, éclats de châtaignes caramélisés

La pause Champenoise...

Le champagne, en granité

Viande...

Le Bœuf, le filet en feuilletage, la joue confite, choux vert, crémeux de cèpes

Fromage de Mr Rattalino

Brie de Meaux, truffé

Pré Dessert...

Le Marron, en panna cotta, confit de poire

Dessert...

Le Chocolat Guayaquil, aux zestes d'agrumes, sorbet à l'orange sanguine, sauce caramel au Grand Marnier

Prix nets, taxes et service compris. Nos préparations sont susceptibles de contenir l'un des 14 allergènes répertoriés. La liste est disponible auprès de notre maître d'hôtel. Toutes nos viandes sont d'origine française.

Net prices, taxes and service included. Our food may contain some of the 14 allergens. List at your disposal to our butler. All our meat is french origin.