

SAINT-SYLVESTRE

140€

ACCORD METS & VINS

60€

AMUSE BOUCHE

Royale de chou-fleur, noisettes et Truffe Melanosporum

•

Frederic Savart 1^{er} Cru « L'Ouverture » Blanc de noir NM

ENTREE

DUO DE SAINT-JACQUES ET CAVIAR

En carpaccio, cresson et main de Buddha

•

Grillé au Binchotan, cédrat, Emulsion Pancetta

•

Comte Abbatucci « Faustine VV » 2024

PLAT

VOLAILE DE BRESSE ET LANGOUSTINE

Filet farci à l'Estragon, cuisse croustillante confite, langoustine juste rôtie, cèleri, carotte et sa bisque.

•

Pierre Girardin « Eclat de calcaire » 2023

ou

Bouchard père & Fils - Aloxé Corton, 2020

DESSERT

Entremets Mont-Blanc, glace châtaigne grillée, meringue

•

Vieux Pineau des Charentes - Cognac L'Héraud

•

Assortiments de mignardises

SAINT-SYLVESTRE

140€

ACCORD METS & VINS

60€

AMUSE BOUCHE

Cauliflower royale, hazelnuts, black truffle

•

Frederic Savart 1^{er} Cru « L'Ouverture » Blanc de noir NM

ENTREE

DUO DE SAINT-JACQUES ET CAVIAR

Carpaccio with watercress and buddha's hand

•

Binchotan – grilled, cetrat citrus, pancetta emulsion

•

Comte Abbatucci « Faustine VV » 2024

PLAT

VOLAILE DE BRESSE ET LANGOUSTINE

Tarragon stuffed filet, crispy slow-cooked thigh, lightly roasted langoustine, celery, carrot and a rich bisque

•

Pierre Girardin « Eclat de calcaire » 2023

ou

Bouchard père & Fils - Aloxe Corton, 2020

DESSERT

Mont Blanc entremets, meringue, roasted chestnut ice cream

•

Vieux Pineau des Charentes - Cognac L'Héraud

•

Assortiments de mignardises