

Menu du nouvel an à 150 euros

Trilogie d'amuse-bouches de fêtes

Crudo de Saint-Jacques, crémeux de corail,
vinaigrette ponzu, sésame noir

Foie gras poêlé, poire pochée à l'hibiscus,
jus végétal au poivre de Madagascar

Turbot cuit à la vapeur de citron combava,
mijoté de chou-fleurs à l'estragon, beurre
blanc au caviar Baeri

Poularde rôtie, déclinaison de
topinambours aux notes de noisettes, jus
de volaille truffé

Mousse au chocolat tiède, glace à la fève
de tonka, caramel au beurre salé

