

Menu de la Saint-Sylvestre

Amuse-bouches



Tartare de homard poché, coulis de fruits exotiques



Saint-Jacques crème de cèpes, châtaignes rôties, huile d'aneth, pancetta confite et truffe melanosporum



Raviole de butternut - crumble de jambon de pays - huile de basilic maison



Boeuf maturé servi avec son syphon de foie gras - écailles de truffe fraîche - choux romanesco - oignon rôti et pommes fondantes



Dessert du jour de l'An neuf

160€ par personne

Les prix sont nets TTC, service compris

