

MENU St SYLVESTRE à 150 Euros par personne

31 Décembre 2024

L'éveil des papilles en prélude

Bouton d'or confi à 63°,
velours de pomme de terre, caviar en quenelle

Noix de St Jacques rôtie
accompagnée d'une mousseline de panais
et son émulsion au crémant d'Alsace - Diamant noir en copeaux

Médallions et pince de Homard servis dans sa sauce Homardine,
Chou-fleur en risotto, courges rôties

Infusion glacée à la fleur de sureau

Pithivier de Pigeon et
ses petits légumes

Brie aux truffes

NUAGE DE NOUVEL AN

Mousse fruits rouges – biscuit croquant cranberrys – amandes

Coeur crémeux vanille – granité au thé de fruits rouges