

MENU St SYLVESTRE 2025

150 € par personne

L'éveil des papilles en prélude

Anguille fumée, espuma de pomme de terre à la vodka

Sphère aux herbes et caviar osciètre

Noix de St Jacques rôties

Salsifis aux graines de sarrasin, émulsion de corail

au crémant d'Alsace et son manteau de truffes Melanosporum

Médailon de Homard comme un pithiviers en croûte de son

La pince au naturel - Sauce homardine

Granité Yuzu au gingembre

Poitrine de pigeon rôtie sur le coffre

La cuisse en croûte de Bretzel

Mille-feuille de courges et châtaignes - Jus corsé

Brie de Maux aux truffes

Sphère de la nouvelle année

Mousse framboise à l'eau de rose, cœur crémeux litchi

Biscuit croquant au chocolat blanc « amande »

Mignardises et coupe de crémant à minuit