Menu Saint-Sylvestre

Tartelette de gambas crue marinée aux agrumes

Râpé de foie gras

Tartlet with raw prawns marinated in citrus
grated foie gras

Huîtres, vinaigrette yuzu, sorbet basilic vietnamien

Oeuf de saumon

Oyster, yuzu vinaigrette, Vietnamese basil sorbet,
salmon roe

Champagne Labruyère, Blanc de blancs extra brut

Saint-Jacques contisé à la truffe

Crème de topinambour au zeste de citron vert, salade de salicorne

Scallops stuffed with truffle, Jerusalem artichoke cream
with lime zest, salicornia salad

Puilly fuissé, Famille Besson, 2024

Turbot rôti, travail autour du céleri-rave

Jus de volaille rôtie, caviar

Roasted turbot, served with celeriac,
roast poultry jus, caviar

Savenières, Sables Schistes, Domaine Loic Mahé, 2022

Trou périgourdin

Boeuf Rossini, sauce périgueux , fondu d'épinard

Palet de pomme de terre confit

Rossini-style beef, Périgueux sauce, wilted spinach,
confit potato medallions

St Emilion grand cru, Le dragon de Quintus, 2019

Cabécou aérien

Pacherenc du Vic Bilh, Château du Bouscassé "Jardins Philosophique", 2019

Emulsion de champagne rosée

Une balade en forêt

Gaidoz Forget, Millésime 2019

Menu 9 temps - 220€ par personne

Prix nets TTC en Euros. Taxes et service compris.
Liste des allergènes et origine des viandes sur demande auprès de nos équipes.
Net prices including VAT in euros. Taxes and service included.
A list of allergens and the origin of the meat is available on request from our team.