COLLECTION SAINT SYLVESTRE 940€ PAR PERSONNE

QUENELLE GLACÉE D'ARTICHAUT AU CAFÉ, GRAINS DE CAVIAR OSCIÈTRE DE FRANCE huile d'olive et noisette

CONSOMMÉ DE BŒUF

rafraîchis au vin de Xérès, ravioles aux truffes noires et paillettes au vieux parmesan

FOIE GRAS POCHÉ EN BOUILLON DE COQUILLAGES tabac de champignons

AIGUILLETTES DE BAR A L'ASSIETTE Voile de calamar à la truffe noire, sauce verdurette au vert tendre

CANARD BURGAUD SUR GRILLE

la bête massée aux épices et grillée au feu ardent scarole cuite entière au beurre salé, jus d'olive et amertume de genièvre

COING LONGUEMENT CONFIT

fontainebleau marbré au sirop de vin jaune et éclats de noix

FUSEAU CROUSTILLANT AU CHOCOLAT

Caramel de truffe blanche et fleur de sel