

TEMPLE & CHAPON

MENU DE SAINT SYLVESTRE 2025

POUR COMMENCER

Bump de caviar
caviar osciètre, crème crue et pain brioché

Huître « Les perles de l'Impératrice » de Joël Dupuch
gratinée au four, sabayon au champagne

Croque truffe
jambon à l'os et comté affiné

ENTRÉE

Carpaccio de Saint Jacques
artichaut, cresson et truffe noire, vinaigrette au curcuma
ou

Foie gras en terrine
potimarron confit au miel, brioche toastée
ou

Velouté de topinambour
œuf coque sans coque et truffe noire Melanosporum

PLAT

Turbot sauvage
millefeuille de pomme de terre et sauce aux morilles
ou

Chapon rôti
marrons et potimarrons
ou

Macaroni
cheddar affiné 36 mois,
truffe noire Melanosporum

DESSERT

Forêt noire
entremet léger au chocolat noir, cerises au Kirch
ou

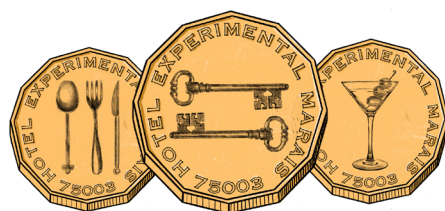
Mont Blanc
crème de marron, meringue et coulis de cassis
ou

Coco givrée
sorbet à la noix de coco,
fruits exotiques et coulis au fruit de la passion

180€ / PERS

Prix TTC, service inclus





TEMPLE & CHAPON

NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

APPETIZERS

Caviar bump
caviar oscietra, raw cream and brioche bread

Gratinated « Les perles de l'Impératrice » oyster by Joël Dupuch
Champagne Sabayon

Croque Truffe
bone-in ham and aged Comté cheese

STARTER

Scallop carpaccio
artichoke, watercress and black truffle, turmeric vinaigrette
or

Foie gras terrine
honey-glazed red kuri squash, toasted brioche
or

Jerusalem artichoke velouté
de-shelled soft-boiled egg and Melanosporum black truffle

MAIN COURSE

Wild turbot
potato mille-feuille and morel sauce
or

Roasted Capon Supreme
chestnuts and red kuri squash
or

Macaroni
36-month aged cheddar,
Melanosporum black truffle

DESSERT

Forêt Noire
light dark-chocolate entremet with
Kirsch-soaked cherries
or

Mont Blanc
chestnut cream, meringue and blackcurrant coulis
or

Frozen coconut
coconut sorbet, exotic fruits
and passion fruit coulis

180€ / PERS

Net price, service included

