



MENU

DE LA SAINT SYLVESTRE

220 €

*Menu élaboré par le Chef Antonio Tacca
et sa brigade. Desserts créés par
notre Chef pâtissier Vincent Igrigaudie.*

Coupe de champagne

Laurent-Perrier Brut «La Cuvée»

Glass of Champagne Laurent-Perrier Brut "La Cuvée"

AMUSE-BOUCHE

Le cèpe en royal, émulsion truffe parmesan

Porcini mushroom royal, truffle parmesan emulsion

ENTRÉE

Homard bleu de Bretagne aux aromates,
avocat, estragon, xérès, caviar de Sologne

*Blue lobster from Brittany with herbs, avocado,
Tarragon, sherry, Sologne caviar*

PLAT

Le Turbot, sauce poivre noir de Malabar,
mousseline de pommes de terre

Turbot with Malabar black pepper sauce, potato mousseline

Le Magret de canard,
bok choy au teriyaki, sauce gingembre

Duck breast, bok choy with teriyaki glaze, ginger sauce

INTERLUDE

Sorbet yaourt grec, condiment framboise acidulée

Greek yogurt sorbet, tangy raspberry condiment

DESSERT

Mont Blanc aux fruits noirs, meringue croustillante,
crème légère vanille, marmelade de fruits noirs

*Black fruit Mont Blanc, crispy meringue,
light vanilla cream, black fruit marmalade*

MIGNARDISES

Café ou thé

Tea or Coffee

