

DÎNER DE LA SAINT SYLVESTRE 2024
NEW EVE DINNER 2024

POUR PATIENTER

Oursin ~ avocat ~ agrume
Sea urchin ~ avocado ~ citrus
Betterave ~ gin
Beetroot ~ gin
Ormeau ~ châtaigne
Abalone ~ chestnut

LENTILLE, GAMBERONI, CAVIAR

Lentille verte du Puy, gamberoni de San Remo juste marinés & corail des têtes, caviar
Green lentil from Le Puy, marinated gamberoni from San Remo & head coral, caviar



CHOU KALE, SAINT-JACQUES, CIVET

Chou kale, Saint-Jacques de Normandie au sel puis nacrée, civet des bardes
Kale, sea scallops from Normandy in salt then pearly, bards stew



ARTICHAUT, CHÂTAIGNE, TARTUFI D'ALBA

Tortellino d'artichaut violet de Provence, épine de pin & châtaigne, tartufi d'Alba
Purple artichoke from Provence tortellino, pine needle & chestnut, tartufi d'Alba



CIME DI RAPA, TURBOT, ALBUFÉRA

Cime di rapa, turbot de nos côtes sur la braise, sauce Albuféra
Cime di rapa, turbot from our coasts on the embers, Albuféra sauce



BLETTE, ÉCREVISSE, CHEVREUIL

Achard de blette, tuber melanosporum, écrevisse & dos de chevreuil de Sologne à la cheminée
Swiss chard 'achard', tuber melanosporum, crayfish & back of venison from Sologne in the fireplace



FROMAGES affinés

Matured cheeses



POIRE, MIEL, CARDAMOME

Poire Passe-Crassane rôtie, miel de montagne & cardamome noire
Roasted Passe-Crassane pear, mountain honey & black cardamom

*1 200 € – Menu de la Saint-Sylvestre hors boissons
(eaux minérales, boissons chaudes, c.champagne incluses)*

*500 € – Sélection Prestige – Maxime Pastor & Hélène Dutech
ou
Sélection 'carte des vins'*