

31 DÉCEMBRE 2025

MENU DÉGUSTATION

150 € PAR PERSONNE

ACCORD METS ET VINS EN OPTION À 40€ :
SÉLECTION DE 4 VERRES DE VINS CHOISIS POUR SUBLIMER CHAQUE PLAT
UNE COUPE DE CHAMPAGNE OFFERTE POUR ACCOMPAGNER LES MIGNARDISES

MISE EN BOUCHE

Feuille à feuille de Saint-Jacques, huile de Shiso vert, caviar, tuile de sarrasin

AMUSE BOUCHE

Syphon de foie gras, jus truffé et noisettes concassées

ENTRÉE TERRE

Foie gras poêlé, purée de céleri-rave, râpé de truffe blanche
et crème au vin jaune

ENTRÉE MER

Huître pochée dans son eau, mousseline de topinambours à la vanille,
huile paprika fumé et sabayon café

PLAT TERRE

Filet de bœuf farci au foie gras et truffe noire, purée de châtaigne
et pomme soufflée, jus corsé et perle d'huile de truffe

PLAT MER

Saint-Jacques snackées, palet de truffe noire du Périgord, brunoise de panais
juste saisis et chips croustillantes, beurre blanc vanille de La Réunion et caviar

FROMAGE

Siphon de Brie de Meaux, râpé de brie et truffe blanche,
crumble d'amandes torréfiées

DESSERT

Opéra chocolat noir intense, truffe noire & café d'Éthiopie

Mignardises et coupe de champagne