

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Apéritif

Huitre en gelée, Granny Smith (M)

Cœur de saumon fumé brûlé, gel kalamansi (P)

Panisse provençale

Escalope de foie gras, consommé de bœuf truffé, boulgour soufflé (G)

Langoustine nacrée, céleri boule, caviar Transmontanus (C.L.P.)

Daurade royale snackée, émulsion de coquillages au Champagne, pommes fondantes, mousseline de fenouil (P)

Mignon de veau rôti aux morilles, légumes anciens, jus corsé, Pecorino Sarde (L)

Brie au mascarpone truffé, fougasse aux olives (L.G.)

Entremet pain de Gènes cacao, mousse noisette du Piémont, marmelade de mandarine et cœur crémeux chocolat (A.L.)

Mignardises

MENU 240 € HORS BOISSONS

M : Mollusques, C : Crustacés, A : Arachide, P : Poissons, G : Gluten, L : Lactose