Menu de la Saint-Sylvestre

New Year's menu

92 euros

Saint-Jacques & truffe du Périgord

Saint-Jacques contisée à la truffe enrobée de feuilles d'épinards, beurre-blanc à la truffe du Périgord

Scallops & Périgord truffles Scallops stuffed with truffles, wrapped in spinach leaves, served with a Périgord truffle beurre blanc sauce

Foie gras & tartelette aux champignons

Foie gras du Périgord rôti, tartelette aux champignons, gel d'ail noir, jus aux câpres.

Roasted Périgord foie gras, mushroom tartlet, black garlic gel, caper jus

Saint-Pierre & raviole de topinambours

Saint-Pierre poché dans un lait d'algues, gel d'algues et citron, raviole de topinambours, sauce au champagne

John Dory & Jerusalem artichoke ravioliJohn Dory poached in seaweed milk, seaweed and lemon gel, Jerusalem artichoke ravioli, champagne sauce

Pigeon & son mille-feuille

Pigeon en deux cuissons, mille-feuille de betteraves, céleri et poire, pickles de mûre, jus parfumé au vinaigre de mûre et baies de genévrier

Pigeon & mille-feuille

Pigeon cooked twice, beetroot, celery and pear mille-feuille, blackberry pickles, blackberry vinegar and juniper berry-flavoured juice

Fontainebleau & yuzu

Sorbet yuzu, fontainebleau, huile de livèche, tuile dentelle

Yuzu sorbet, Fontainebleau, lovage oil, lace tuile

Pistache & main de bouddha

Pistache en déclinaison & insert main de bouddha

Pistachio in variations & Buddha hand insert

Chocolat praliné

Praline chocolate