

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

MISES EN BOUCHE

L'ARAIGNÉE DE MER

L'araignée de mer de Saint-Malo, céleri-rave et cédrat glacés au jus des pinces, âche des montagnes, œufs de harengs fumés et écume de bisque aux baies roses

LE RIS DE VEAU

Le ris de veau glacé au jus de champignons, noisettes du Lot-et-Garonne, chanterelles au vin jaune et purée de trompettes de la mort

LA SAINT-JACQUES

Les Saint-Jacques de Port-en-Bessin en deux services, choux pluriels, poutargue, cacahuètes, mayonnaise au saté et algues

LE TROU-NORMAND

Le sorbet pomme Granny Smith et céleri branche, caviar Oscietre de la maison Sturia et vodka Nadé

LE BŒUF

Le paleron de bœuf braisé au vin rouge, foie gras des Landes, butternut au miel de châtaigner, shiitakés, pignons de pin et jus au vin rouge fumé

LE BRIE

Le brie de Meaux, truffe de la maison Aléna et gel poire au vinaigre balsamique

L'ORANGE

Le blanc vaporeux parfumé à l'orange, sorbet champagne rosé, tartare d'oranges et huile d'olives noires mûrées infusée à la vanille de Tahiti

LE MONT BLANC

Travail autour de la mandarine, chantilly à la fève de Tonka, savarin au rhum vieux, meringue crouillante et crème de marron parfumée au rhum

DOUCEURS SUCRÉES

Prix du menu : 150€

Avec accord mets et vins : 200€