



Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

135 € par personne

Accord mets & vins : 3 verres à 45 € (12 cl) et 6 verres à 70 € (7cl) par personne

Mise en bouche :

Blinis, crème montée aux agrumes, saumon fumé par nos soins

Dôme de chou-fleur en coque de chocolat blanc, caviar « Da Vinci » maison Calvisius

Marbré de foie gras au vin rouge du domaine de Limagne,
Coings rôtis, pain aux graines

Coquilles Saint-Jacques grillées, mousseline de carotte aux épices,
Carottes fanes rôties et pickles, jus aux épices

Volaille de Bresse farcie à la truffe et aux épinards, mousseline de panais,
Poêlée de crosnes et de champignons de saison, sauce aux morilles

Brillât Savarin à la truffe

Rencontre de l'ananas et du litchi, subtilité de piment, choux à la crème

Mignardises :

Bouchée autour de la poire et du chocolat noir
Gourmandise de chocolat au lait et de caramel au beurre salé