

# Saint Sylvestre 2017

*Embrouillade de Cuisse de Grenouille à l'Oseille*

*Croustille de Bar aux épices « Satish »*

*Petite soupe « en Noir et Blanc »*



Une chartreuse de Crabe « Melanosporum »



Des Noix de St Jacques au Caviar « Osciètre Royal »



Le Sot-l'y-Laisse et l'Huître creuse dans une nage iodée aux Herbes potagères



Le Homard Bleu au Velours de Savagnin

Ravioles végétales à l'Ail noir et Cannelloni Arlequin coraillé



Le Turbot et l'Écrevisse dans une Essence marine anisée aux petits Coquillages



L'Emblématique Chapon de Bresse au Diamant noir et le Foie gras de Canard  
élevé au Maïs Jaune, confit de Châtaignes et Chutney de Mendiants



Éventail de Petites douceurs



Deux gourmandises « St Sylvestre 2017 » en surprise



Le Chocolat dans tous ses états.

**420€** (hors boissons)