

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 « Melanoporum »



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
élévé au Maïs jaune, confit de Châtaignes et Chutney de Mendiant*



Éventail de Petites douceurs



Deux gourmandises « St Sylvestre 2017 » en surprise



Le Chocolat dans tous ses états.

420€ (hors boissons)