



REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE
LUNDI 31 DECEMBRE 2018

Langoustine « Royale »

juste raidie, servie froide, crème de yuzu et caviar de Sologne

**

Céleri rave « Monarch »

cuisiné comme un risotto, beaufort et jus de poulet rôti

**

Noix de coquille Saint-Jacques

cuites à la vapeur d'algue, beurre battu aux coquillages, jus de persil plat

**

Pigeon et foie gras

en croûte de céréales, gâteau de choux verts aux genièvres et baies roses, jus corsé

**

Brie de Meaux

affiné aux noix torréfiées

**

Mont Blanc

crème légère aux marrons, meringue soufflée aux amandes,

poire au jus de cassis éclatés

580 €