

EPIPURE

RÉVEILLON DE NOËL

VENDREDI 24 DÉCEMBRE 2021

LANGOUSTINE ROYALE

à peine cuite au bouillon des pinces infusées au gingembre
à la citronnelle shiitake et coriandre fraîche

TRUFFE BLANCHE

ravioles de champignons et châtaignes,
jus de riquette et copeaux de vieux parmesan

SOLE DES SABLES

cuite au plat, parfumée au thym, citron et coques,
émulsion câpres et beurre noisette, jeunes pousses d'épinards

CHAPON FERMIER

rôti aux noisettes du Piémont, topinambour confit aux truffes noires, jus de rôti,
cuisses croustillantes, frisée mâche, vinaigrette à l'huile de noix et brisures de truffe

BRIE DE MEAUX

affiné aux fruits du mendiant, pain grillé

SAVEUR DE PAIN D'ÉPICES GIVRE

CLEMENTINE « CORSE »

en sorbet parfumé aux pistils de safran et écorces confites

820€

EF