



REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE
DIMANCHE 31 DECEMBRE 2023

Langoustine Royale

Cuite à la nage, servie froide, caviar Impérial de Sologne,
mousseline de chou-fleur, fine gelée de crustacés.

Légume racine

Topinambour et châtaignes confit aux brisures de truffe noire,
beurre battu au jus de truffe.

Saint-Pierre de petit bateau

Cuit au beurre salé, coques, planctons marins et salicornes,
tétragones à peine cuites, jus de coquillages émulsionné.

Canard au sang

Le filet rôti aux épices, ravioles d'ananas à la coriandre,
la cuisse cuite au bouillon infusé aux shiitakes, citronnelle et coriandre.

Brie de Meaux

Affiné aux fruits du mendiant,
pain de campagne grillé.

Le « Tiziano »

Givré en coque meringuée à la violette cristallisée,
éclats de pamplemousse rose, sorbet champagne.

695 €