



# Célébrons la Saint-Sylvestre

*Dimanche 31 décembre 2023*

Nous vous invitons à vous laisser porter par ce menu composé au gré de l'intuition du Chef, faisant la part belle aux produits de cette magnifique saison de fin d'année et soigneusement sélectionnés auprès de nos partenaires producteurs franciliens et locaux.

•

**Nous vous souhaitons un joyeux réveillon !**

**Les toasts de bienvenue**

\*

**La courge**

le whisky et le café

\*

**La Saint-Jacques de Normandie**

carpaccio, crème crue fumée, bergamote et caviar Primeur Sturia

\*

**L'huitre spéciale**

radis fermenté et en pickles, navet kabu, livèche

\*

**Le homard bleu de Bretagne**

jeux d'amers et d'agrumes, potiron et Kabosu

\*

**La langoustine de Casier**

juste saisie, amande et céleri  
sauce onctueuse aux cynorhodons

\*

**Les ravioles de légumes racines**

molé noir, consommé tranché au foie gras

\*

**Le wellington de chevreuil copieusement truffé**

mariné à la lie de Champagne  
poivre de Kampot et cerfeuil tubéreux

\*

**Le crémeux de « Briard » de Seine et Marne truffé**

\*

**Le fruit de la passion de Bretagne**

glacé au safran, mousse légère à la vanille de tahiti

\*

**Le chocolat grand cru du Venezuela**

mousse légère, crème glacée à la vanille grillée, gruë de cacao

*490 euros / personne sans boisson*