

LA DECOUVERTE DE LA SAINT SYLVESTRE 95,00€

🍷

Foie gras de canard snacké, émulsion estragon - tagette et miel passion

Snacked duck foie gras, tarragon – tagette emulsion and passion fruit honey

🍷

Tartare de thon albacore, condiments et mousse légère au yuzu

Yellowfin tuna tartare, condiments and light yuzu mousse

🍷

**Filet de turbot cuit à basse température,
bouillon hysope - gingembre et légumes croquants**

Turbot fillet cooked at low temperature, hyssop broth – ginger and crunchy vegetables

🍷

Bouffée d'oxygène : sorbet tomate basilic et vodka

Oxygene breath: tomato sorbet and vodka

🍷

**Filet de bœuf Wellington farcis aux champignons,
mousseline patate douce et brisures de châtaigne**

Wellington beef tenderloin stuffed with mushrooms, sweet potato and chestnut mousseline

🍷

Tomme crayeuse au parfum de truffe noire, mesclun et huile de noix

Chalky tomme with the scent of black truffle, mesclun and walnut oil

🍷

Soufflé glacé orange sanguine et coulis à la feuille de kéffir (combawa)

Iced blood orange soufflé with keffir leaf coulis (combawa)

🍷

Macaron framboise, ganache chocolat blanc et thym citron

Raspberry macaroon, white chocolate ganache and lemon thyme