

LA DECOUVERTE DE LA SAINT SYLVESTRE 95,00€



Médailillon de Saint-Jacques, émulsion estragon - tagette et miel passion

Medallion of scallops, 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



**Joue de lotte 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 mandarine et coulis à la feuille de kéfir (combawa)

Mandarin iced soufflé with keffir leaf coulis (combawa)



Macaron framboise, ganache chocolat blanc et thym citron

Raspberry macaroon, white chocolate ganache and lemon thyme