



HE

* * * * *

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

par PASCAL AUGER

31 Décembre 2024

255€ PAR PERSONNE

*« Comme un plateau de fruits de mer »
Carpaccio de St Jacques et grains de caviar
crèmeux de chou-fleur et cédrat*



*Langoustines et coquillages – navets de Kyoto
bouillon crustacés – citronnelle et mertensia*



*Lotte caramélisée – raviole végétale et légumes glacés
américaine à l'essence d'estragon*



*Filet de cerf imprimé de châtaignes – endive à l'orange amère
foie gras grillé – coing*



Beaufort comme un alpage – betterave – carvi



Le chocolat noir Valrhona – effluves de melanosporum – mandarine

*Afin de sécuriser votre réservation
un acompte de 50% vous sera demandé*



MICHELIN