



Réveillon de la Saint-Sylvestre dimanche 31 décembre 2023

Cocktail apéritif & amuse-bouche

Noix de Saint-Jacques

navet & kombu grillé

Langoustine de casier

miso & cresson, caviar osciètre, tartelette de pinces au citron caviar

Bonbon de topinambour

truffe noire melanosporum & poire "nashi"
jus iodé à l'orge & whisky Caol Ila "tourbe"

Foie gras de canard

artichauts & crevettes grises au poivre

Turbot

chou kale croustillant & salade de coquillages au shiso
émulsion de salicorne & extraction de turbot grillé
perlée à l'huile de cive

Chevreuil

noisette en écrin de châtaignes, truffe noire melanosporum
gnocchi au sapin & parmesan, jus de viande truffé

Mousse glacée noix de coco

ananas Victoria rôti au gingembre
vanille & rhum ambré, sorbet citron vert

Chocolat Hukambi

fève de Tonka

Mignardises

Chevreuil : né, élevé et abattu en France

Fromages : la consommation de lait cru est fortement déconseillée pour les enfants de moins de 5 ans

service du soir de 19h15 à 21h30

295€ par personne

*1 bouteille de Bollinger Brut spécial pour 2 personnes
eau minérale & café pur Arabica*

deux ambiances proposées: ambiance cosy au restaurant
et ambiance musicale au bar
(à choisir à la réservation, places limitées)