



Menu de la Saint-Sylvestre 2024

Les Mises en Bouche

Fine tartelette croustillante, saveurs d'un Americano
Rosace de bar au citron caviar et fleur de bourrache
Cromesquis de foie gras « Rossini »

Le Menu

Foie gras de canard, confit en millefeuille d'artichaut, vinaigrette truffée,
rissoles de fruits secs au vinaigre balsamique de 50 ans d'âge

Noix de coquilles Saint-Jacques de la baie de Seine cuites et crues,
nage légère parfumée au caviar

Fine galette croustillante aux truffes noires,
Velouté de pommes de terre Mona Lisa aux oignons doux caramélisés

Chapon de La Ferme de Monsieur Tauzin en deux cuissons :
le suprême laqué à la sauce Albuféra et
les cuisses en tourte aux champignons des bois et foie gras de canard,
servis avec légumes d'hiver et salades maraîchères pour rafraîchir

Brie aux truffes noires, poires Comices aux noix

Fraîcheur d'agrumes, marrons glacés & granité au champagne

Mignardises de la Saint-Sylvestre

650€ hors boissons - 920€ accord mets & vins