



Menu de la Saint-Sylvestre 2025

Les Mises en Bouche

Tartelette croustillante comme un Bellini
Œuf de caille au caviar Impérial
Feuille d'hiver au foie gras et sésame wasabi

Le Menu

Royale de châtaigne nappé de truffes blanches d'Alba,
Émulsion au parmesan

Caviar Oscietre et noix de coquilles Saint-Jacques en tartare,
Délicat velouté de cresson

Dos de bar marbré d'un beurre léger aux truffes noires,
Artichauts poivrades et feuilles de tétragones

Chapon de La Ferme de Monsieur Tauzin en deux cuissons :
Le suprême cuit dans un consommé aux perles de légumes d'hivers,
La cuisse caramélisée aux girolles et au foie gras de canard

Brillat-Savarin truffé, salade d'herbes

Parfait glacé aux Marrons, yuzu et délicate note de vanille

Mignardises de la Saint-Sylvestre

670€ hors boissons - 960€ accord mets & vins