

Dîner de la Saint Sylvestre 2025

(repas prolongé mais sans animation particulière)

Quelques Mises en Appétit du Chef

-0-

Comme un Amuse-Bouche :
La Langoustine Façon Meurette

-0-

La Demi-Caille Fermière :
son Suprême Fumé au Foin et sa Cuisse Confite,
Pain Perdu aux Herbes, Pomme Acidulée,
Jus Légèrement Crémé et Caviar

-0-

Le Poisson Sauvage délicatement Rôti,
Soufflé de Saint-Jacques, Chou-Fleur et Noisettes,
Sabayon au Champagne

-0-

Le Quasi de Veau Fermier
Cuit à l'Étouffée aux Grains de Massaya Torréfiés,
Topinambour, Epinards
et Jus de Veau à la Truffe Noire Tuber Melanosporum

-0-

Le Chariot de Fromages Affinés
Ou Le Fromage Blanc à la Crème Fraîche d'Étrepas
et Coulis de Fruits Rouges

-0-

Le Chocolat Guanaja de la Maison Valrhona,
Décliné entre Fruit de la Passion, Crème Glacée à la Réglisse et Biscuit Amandes

155 € par personne