

# Menu

## *Saint Sylvestre*

155 €

Eveil des papilles & Coupe de champagne

### *Entrée*

Velouté de Cresson monté au beurre Noisette, Haddock en émulsion et en tartine,  
Caviar « Perle Noire »

—

Saint Jacques rôties, Foie gras poêlé, jus de viande corsé au Vinaigre de framboise

### *Plat*

Rouget croustillant, raviole chèvre et langoustine, tombé d'épinards et bisque de  
crustacés

—

Dos de Chevreuil sauvage Français, viennoise de Noisettes, purée de Panais,  
chartreuse de Chou Vert, Champignons des bois, Truffe noire et sauce Bordelaise

### *Dessert*

Espuma Vanille, confiture au Lulo et sorbet Cold Brew

—

Fleur de meringue, Citron et Eucalyptus