Dîner de la Saint-Sylvestre 2018

Le Crabe des Neiges

La rillette de crabe à l'orange amère
Petit blinis maison et pointe de caviar oscietre

L'Obsiblue

Croustille de crevette Obsiblue
Vierge de betteraves colorées

L'Eglefin de Norvège

Tartare d'Eglefin et couteau de Méditerranée
Mariné citron vert et caviar de tapioca curcuma
Brunoise de kiwis frais

Le Homard Breton

Pot au feu gourmand de homard bleu Breton
au bouillon truffé et légumes d'hiver tournés

Le lièvre

Le lièvre à la royale
quenelle de purée de patate légèrement relevée au curcuma

Les Agrumes

Aspic d'Agrumes et granité dry Curaçao Ambré « Pierre Ferrand »

Le Chocolat Manjari

La demie sphère chocolat Manjari en chauf-froid
saveur noix de pécan et caramel
et sa crème anglaise chaude à l'orange

Chef de cuisine : Serge Alaimo

110€/ personne tarif TTC hors boissons