

Dîner de la Saint-Sylvestre 2018

Le Crabe des Neiges

La rilette de crabe à l'orange amère
Petit blinis maison et pointe de caviar osciètre



L'Obsibluë

Croustille de crevette Obsibluë
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

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



Le lièvre

Le lièvre à la royale
quenelle de purée de patate douce 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 chauff-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