



*Dimanche 31 Décembre 2017 - Dîner de réveillon*

GOUGERE

Truffe Noire



COUPE BROCOLETTI

Caviar Imperial de France, purée de brocoli, crème légèrement citronnée



CARPACCIO DE SAINT JACQUES « PORT EN BESSIN »

Mariné à l'huile de noisettes et au citron caviar

Céleri finement râpé en rémoulade de truffe noire, ficoïde glaciale et croûtons d'or



FILET DE SOLE VIENNOISE

Poireaux et pommes au thym-citron, coques et copeaux de truffe noire



POIRE DE NORMANDIE

En sorbet, escorté de champagne brut



BŒUF « WAGYU »

Collection de légumes racine confits et grillés, condiment moutarde



« BRILLAT SAVARIN » TRUFFE NOIRE

Mélange d'herbes et pommes verte, pain toasté aux fruits secs



AGRUMES

Sphère en fine meringue croustillante

Mousse et sorbet mandarine, perle de citron caviar



Café et infusions

Mignardises



350.00 €

Avec une coupe de Champagne (Hors boissons)