MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025 – MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

MENU - 320€

Collection de canapés
Selection of Canap

Huître Isigny n°5, saucisse n'duja, stracciatella et huile de ciboule
Isigny n°5 oyster, n'duja sausage, stracciatella cheese and spring onion oil

Saint-Jacques à la flamme, radis, bouillon des bardes et truffe noire
Flame-seared scallops, radish, scallop frills broth and black truffle

Homard fume et billes de courge butternut confite, beurre pimenté et sauge
Smoked lobster and confit squash sphere, spiced butter and sage

Filet de veau au poivre sauvage, jus corsé, velours de thon,
câpres et caviar Oscietre
Veal tenderloin with wild pepper, rich jus, velvety tuna sauce,
capers and Ossetra caviar

Brie de Meaux truffé, mesclun et marmelade
Truffled Brie de Meaux, mesclun salad and marmalade

Interlude acidulé
Citrus interlude

Sablé croustillant cacao et fleur de sel,
ganache chocolat onctueuse « Nyangbo », sorbet cacao, mousse de lait vanillé
Crispy cocoa and fleur de sel sablé,
smooth "Nyangbo" chocolate ganache, cocoa sorbet, vanilla milk mousse

Mignardises

RÉSERVER