

DÎNER DU RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN

Quelques avant-goûts pour accompagner la coupe de champagne…

–

Les copeaux de Foie gras cuit au gros sel de Camargue,
Kimchi de radis « green-meat », tuile de Gaudes…

–

La Saint-Jacques française en deux cuissons,
clémentine Corse en textures, yuzu et panais…

–

Le Turbot servi nacré, Barbes soufflées,
bouillon de crevettes grises, légumes de Saint-Point….

–

L'intermède glacé : Potiron / Pomelos / Pomme…

–

La Poularde de Bresse de mister Cyril Dégluaire,
le coffre aux racines et jus truffé,
les cuisses en Pithivier aux châtaignes / choux vert…

–

Le Brie clouté de noix Polignac, tartiné d'une purée
de Champignons aux truffes noires, réduction de vin de noix…

–

Une macération de fruits « à l'Antillaise »,
sorbet de bananes flambées.

–

Le soufflé glacé à l'« Or Vert » et chocolat Grand Cru…

–

Quelques mignardises ambulantes selon Lucie…

Menu à 170€ avec coupe de champagne à l'arrivée