



RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN

Quelques préparations salées pour accompagner l'apéritif :
Oeuf / St-Jacques / Truffe Noire...

La belle langoustine snackée au sel de clémentines,
chaires d'araignées de mer à l'huile d'herbes givrée...

Le Turbot étuvé au cresson, noisettes et saké,
sabayon à l'agastache...

Le Foie Gras en crème glacée, paillettes de vin de noix,
Kimchi de pommes vertes...

La poularde de Bresse aux racines : le filet juste rôti,
la cuisse en pithiviers, chou vert et Truffes noires,
crème de Bresse au Vin Jaune...

La sélection fromagère selon notre Clément...

Une version du Vacherin glacé "retour des îles"...

Les pâtisseries itinérantes de Lucie
plutôt chocolatées et pralinées...

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