



Menu Saint Sylvestre

Hors d'œuvres

Foie gras confit maison <i>Pomme granny</i>	21 €
Bar à cru, Tosazu <i>Citron caviar, coriandre</i>	18 €
Langoustine & fenouil <i>Agrumes, salicorne</i>	20 €
Saumon fumé & crème d'Isigny <i>Blini maison</i>	19 €

Plat

Poularde jaune & truffe <i>Légumes d'hiver, jus corsé</i>	38 €
Risotto à la truffe <i>Émulsion parmesane</i>	32 €
Turbot rôti <i>Gnocchi de courge, agrumes</i>	36 €
Côte de bœuf à partager <i>Pommes dauphine</i>	78 €

Desserts

Entremet chocolat-praliné <i>Biscuit craquant</i>	12 €
Brie de Meaux truffé <i>Mesclun de pousses</i>	15 €
Ananas-Passion-Téquila <i>Meringue citron vert</i>	10 €