

Menu de la Saint-Sylvestre

La Saint-Jacques

Tartare de St-Jacques en coquille, vierge piquillos et trois agrumes: clémentines, citron vert et yuzu, chips de riz soufflé

Scallop tartare served in the shell, piquillo pepper and citrus vierge dressing with crispy puffed rice chips

Le Canard

Foie-gras au piment d'Espelette, condiments poire-coing aux épices, pain toasté
Foie gras with Espelette pepper, spiced pear-quince condiments, and toasted bread



Le Chapon

Suprême de Chapon, lissé de panais, cromesqui de boudan blanc truffé, jus corsé à la truffe et aux morilles, carotte glacée et bimi

Capon supreme, parsnip purée, truffled white pudding cromesquis, rich truffle and morel jus, glazed carrot and bimi

Ou

Le Saint-Pierre

Aiguillette de St-Pierre au curry marin, lissé de butternut au goût de noisette, fumet de crustacé safrané

John Dory fillet with seaside curry, hazelnut-flavoured butternut purée, and saffron shellfish broth



La Vanille

Douceur vanille et sirop d'érable, coeur praliné-noix de pécan avec un biscuit dacquoise aux noix et glace vanille-pécan caramélisé servi avec une coupe de champagne Lanson

Vanilla and maple syrup dessert, pecan-praline heart with walnut dacquoise, caramelized vanilla-pecan ice cream, served with a glass of Lanson Champagne

89€ Hors-boisson