MENU

SAINT-SYLVESTRE

31 décembre 2026

250 €

Fromages en supplément

SALÉS DE NOTRE RÉGION

AMUSE-BOUCHE DE SAISON

Langoustine, caviar, chou-fleur & yuzu

FOIE GRAS & ANGUILLE

Foie gras, anguille, pomme Granny Smith, salsifis & pain d'épices

SAINT-JACQUES & TRUFFE MELANOSPORUM

Saint-Jacques, truffe melanosporum, céleri & feuilletage

SAINT-PIERRE

Saint-Pierre, chorizo ibérique, choux, navet & carottes

BŒUF WAGYU A5

Faux-filet & guanciale de bœuf Wagyu, truffe melanosporum, pomme de terre, légumes d'hiver, wasabi & ail noir

MONT D'OR & TRUFFE MELANOSPORUM (+ 15 €)

Mont d'Or, paprika fumé, thym, origan, truffe melanosporum, noix & vin jaune

ou

PLATEAU DE FROMAGES (+ 25 €)

PRÉ-DESSERT

CHOCOLAT & VANILLE DE TAHITI

Chocolat, vanille de Tahiti & cazette du Morvan

MIGNARDISES