

DINER DU REVEILLON  
31 DECEMBRE 2022  
UN MENU D'EXCEPTION EN 7 SERVICES

LA DAURADE ROYALE,  
Carpaccio de Daurade Royale aux agrumes, Sel noir de l'Himalaya,  
Tuile au piment d'Espelette

LES LANGOUSTINES,  
Belles langoustines cuites vapeur,  
Crème de homard à la fève de Tonka et Caviar

LE FOIE GRAS,  
Le foie gras de canard en terrine au poivre de Sechuan et Truffes,  
Gelée de Sauternes aux agrumes,  
Pain de campagne toasté

LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES  
Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées,  
Pak-Choï braisés et sauce au citron confit et Caviar

GRANITE DE PAMPLEMOUSSE,  
Fine gelée au Monbazillac

L'AGNEAU,  
La Selle d'Agneau laquée au citron,  
L'épaule d'agneau confite aux épices,  
Tombée d'épinards au citron confit, Huile d'olive à la menthe

AGRUMES ET PISTACHES  
Tuile aux agrumes garnie à la crème de Pamplemousse et zestes d'agrumes,  
Bergamote, yuzu et orange sanguine en fines gelées, Crème et glace pistache

MIGNARDISES

160€ T.T.C.  
MENU ENFANT 40€