



Menu

SAINT-SYLVESTRE 210€

Amuse Bouche

Huitre fine de claire, fine gelée au vieux rhum et ananas

Entrées

Demi langouste poché, chouchou, mangue verte, caviar Baeri et gel citron, sauce Maltaise

Escalope de foie gras poêlée, ananas caramélisé au vieux rhum, réduction de letchis et hibiscus

Plats

Médaillon de légine, crème d'oseille, salade d'herbes fraîches, betterave confite et oeufs de poissons fumés

Interlude rafraîchissante

Filet de veau cuit à basse température, mousseline de choux fleurs au beurre noisette, jus de réduit à la truffe mélanosporum et éclats de châtaignes

Pré-dessert selon inspiration

Dessert

Truffe noire et chocolat caraïbes 70%, vanille de Bellevue, Sauce jivara fleur de sel

