
Menu du réveillon 2021

Servi uniquement pour le dîner du 31 décembre

Agapes sur leur 31

Œuf bio de la Ferme St Marc « Toqué »

Caviar Petrossian / Crème légère à la vodka
Légumes d'hiver

Langoustine en deux temps

Raviole et bisque corsée truffée
Médaille de langoustine marinée et acidulée aux agrumes
Extraction de pomme Granny Smith au gingembre / Caviar Petrossian

Noix de Saint- Jacques en brioche

Homard Bleu rôti

Jeux de texture autour de la courge
Truffe noire / Bisque corsée

Interlude Agrumes / Champagne « Bollinger rosé »

Bœuf « Wagyu »

Au caviar « Osciètre Prestige » Kaviari
Choux-fleurs rôtis

Brie de Meaux affiné à la truffe noire

Le dessert de « l'an que ven »

Soirée animée par le groupe « Karolina Hartian »

310 € Hors boissons