

MENU DU REVEILLON

Foie gras de Canard, Granny Smith en textures et
brioche feuilletée

.....

Huître Gillardeau, brunoise de céleri branche, gelée
vinaigre - échalote, toasts au beurre d'agrumes

.....

Oeuf parfait façon cocotte à la crème de truffe,
mouillette croustillante

.....

Boudin blanc de Homard, petits légumes et coquillages,
bisque corsée et écume de coquillages

.....

Trou Normand

.....

Dos de cerf cuit au sautoir, betteraves et légumes anciens,
sauce Grand Veneur

.....

Fromage travaillé - Mousse de Beaufort truffé

.....

Pré dessert - Déclinaison autour du citron

.....

Sphère chocolat, coeur popcorn et caramel

99€

PAR PERSONNE