L'ATELIER
L'ALCHIMIE CULINAIRE

MENU St Sylvestre

140€ MENU EN 5 TEMPS
Amuse-bouche et apéritif inclus
Accord mets & vins 35€ en supplément
Accompagnement musical

AMUSE-BOUCHE

La Langoustine
Royale de langoustine, gel de clémentine, écume de safran, fenouil sauvage.

ENTRÉE

Le Foie Gras Signature
Foie gras mi-cuit à basse température, espuma de mangue et citron vert, chutney saveur mangue, gingembre et curcuma, crumble de cacao amer du Pérou.

PLATS

La Lotte
Médaillon de lotte, artichaut en texture, consommé de langoustine au verjus, huile verte de livèche.

La Volaille Fermière
Ballotine de volaille fermière farcie aux morilles, crémeux de châtaigne fumé, coeur d'endive caramélisé, condiment kalamansi, jus de carcasse infusé au café vert.

FROMAGE

Le Brie de Meaux
Brie de Meaux au coeur truffé, poire au verjus, sarrasin soufflé, gelée de cidre brut, cresson de fontaine.

DESSERT

Le Chocolat Dulcey et Café
Ganache chocolat Dulcey, crémeux au café, croustillant chocolat Dulcey, dacquoise amandes, glace café et briochette.