

SAINT-SYLVESTRE

LE MENU

140€ Amuse-bouche / Entrée / Plat 1 / Plat 2 / Fromage / Dessert

35€ Nos accords Mets & Vins

AMUSE-BOUCHE

☛ Œuf, truffe, Vodka française & caviar Oscietra

ENTRÉE

☛ Foie gras mi-cuit,

Chutney d'oignon rouge à la réduction de porto & vin rouge aux épices, gel de betterave à la fleur d'hibiscus, espuma au pain d'épice

PLATS

☛ Bar de nos côtes en écailles de pommes de terre safranées,
Purée de fenouil & mini fenouil glacé, aioli léger, soupe de poissons réduite & infusée
aux agrumes

☛ Quasi de veau légèrement fumé puis rôti,
Croute de shiso pourpre et de miso, calisson de pomme de terre, pommade d'oignons
grillés, Jus corsé au porto rouge et tomme locale

FROMAGE

☛ Crèmeux de Bourgogne à la truffe,
Condiment de datte au gingembre, pain soufflé aux graines de pavot

DESSERT

☛ Crèmeux de chocolat noir au piment d'Espelette,
Chocolat noir 65%, riz soufflé au praliné, siphon au thé macha, crème à la pistache, gel
cassis & chartreuse