

Soirée de veille de l'an 2023

Œuf en chaud froid, noisette et truffe

vin

Tartare de daurade et tarama maison aux huiles infusées

vin

Légine australe, Bouillon végétal, légumes cuits au feu

vin

Huîtres de Normandie, cerfeuil tubéreux et lard grillé

vin

Ravioles de cèpes, jus au foie gras, anguille fumée.

vin

Saint Jacques crues au beurre noisette, mâche et caviar sturion de 10 mois.

vin

Paleron de veau confit, carottes aux agrumes.

vin

Brillat savarin à la truffe

vin

Exotisme autour du sésame noir

vin

120€ / personne

180€ / accord mets et vins compris