MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Bouchées apéritives

Services iodés

Le caviar

Caviar Petrossian, salsifis confit, sorbet salsifis-raifort ; cerfeuil.

La Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques nacrée, navet lactofermenté,
eau de coquillages au verjus.

Services truffés

La truffe Mélanosporum

Pressé de céleri-rave à la truffe noire, céleri branche confit
et vinaigrette de céleri lactofermenté.

Le foie gras

Foie gras poêlé, consommé de canard clair à la truffe
Mélanosporum et légumes d'hiver croquants.

Le pigeon du Mont Royal

Cuisse confite, pickles d'oignon au citron et jus réduit.

Suprême rôti, purée d'oignon acidulée et jus corsé.

Services lactés

Glace au lait de chèvre, cerfeuil tubéreux et praliné citron.

Brie truffé de la Maison Xavier, MOF Toulouse.

Services sucrés

Les douze coups de minuit

Amande, vanille et agrumes.

Chocolat noir du Pérou, déclinaison d'agrumes confits.

Mignardises

Menu : 195€
Accord mets et vins 85 €