



MENU

31 DECEMBRE 2016

CAVIAR & CHAMPAGNE

*Dégustation de deux caviars "à la royale"
Billecart-Salmon Brut Réserve*

CŒUR DE SAUMON IMPERIAL

Marinade citron vert-fenouil-gingembre, pickles de concombre, vinaigre de mangue et ponzu

HUITRES FRAICHES

Bouillon dashi agrumes, espuma hareng fumé, coulis cresson de fontaine

BOUTARY « POMME DE TERRE »

Beurre d'algue, fumée au bois de hêtre, crème aigrelette, Caviar Boutary du jour

SAINT JACQUES

Réduction jus de mandarine, crème de racine de persil, chips de topinambour

VEAU ET TRUFFES

Faux filet de veau mûré 60 jours, condiments cerises noires poivre Madagascar, purée de noix

FRAICHEUR D'HIVER

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction du marché