



Menu de la Saint Sylvestre



Samedi 31 décembre 2022

Service à 20h00 – En 6 étapes – 105 € par personne

Bille de terrine de Foie gras français, sésame, chutney de pommes et poires, pain d'épices

*

Raviole de Langoustines, crème infusée à la citronnelle, micro-pousses de roquettes

*

Risotto de Saint-Jacques (*France*) aux agrumes, bisque de langoustines et émulsion au combava

*

Filet de Bœuf des Monts du Lyonnais, jus truffé, mousseline de potimarron (*Rhône*) au beurre noisette, déclinaison de mini légumes au sel de salish fumé

*

« Poire sur poire »

*

Cabassou truffé et comté affiné 18 mois, foccacia aux noix et confiture de coings

*

Omelette norvégienne à la vanille de Madagascar, flambée au grand Marnier