



RÉVEILLON DE NOËL

Dîner du mercredi 24 décembre

Entre terre et rivière

*Feuilles à feuilles de foie gras et truite en gravlax
agrémenté de quelques condiments acidulés.*

Chabrot à Cognac

*Ravioles de champignons et truffe noire,
réchauffées d'un bouillon de pot au feu.*

Le loup dans sa coquille

*Bar de ligne nacré au jus de coquillages,
quelques coques, douceur d'une émulsion au champagne.*

L'art du Maître Assembleur

*Pintade de la Ferme de Tintin et Flo contisée à la truffe noire
accompagnée d'un jus infusé aux saveurs d'un chai.*

Aux détours de la serre

*Crèmeux de yuzu et verveine, meringue craquante,
quelques billes de citron caviar rose et voile de main de Bouddha confite.*

Souvenir Irlandais

*Streusel cacao, crème glacée au café,
palet de crème battue infusé aux copeaux de fût de Cognac.*

160 €

Notes