



MENU NOUVEL AN

2023

BOÎTE DE KAVIARI

Caviar osciètre, blinis, faisselle aux herbes

L'HUÎTRE EN 3 FAÇONS

Condiment argousier et kumquat

FOIE GRAS MI-CUIT

Génépi, pomme de Savoie, céleri pickles

SOLE BRETONNE

Enroulée en ballotine, jus rôti, risotto de racines d'hiver

VEAU DE LAIT

Rutabagas confits au jus, chicorée aux noisettes croquantes

NOUGAT DE REBLOCHON

Cristalline de jeunes pousses, vinaigre de myrtilles sauvages de nos cueilletes

POIRE AU VIN CHAUD

Confite à basse température à la « poussière d'étoiles »

158 € par personne - Hors boissons

