



MENU GASTRONOMIQUE

DU

NOUVEL AN

125€

SAINT JACQUES,

*Nacrée, nuage de topinambour fumé et effilochés de Pleurotes,
essence des bardes et champignons montée au foie gras.*

SOLE,

*Soufflée, carotte des sables et clémentines corses,
Condiment à la châtaigne, jus d'une bouillabaisse perlé à l'huile d'écorce.*

VEAU,

*Ris, épaule et quasi en différentes cuissons, timbale de macaronis,
fond de braisage crémé et un jus au café torréfié.*

BRIE DE MEAUX,

Truffé, poires pochées aux aromates.

CHOCOLAT DE LA MAISON BERGER,

*Sao Tome 70%, Namelaka et crème glacée infusées,
au caviar d'une Bourbon, fines feuilles craquantes.*