

2022

MENU NOUVEL AN NEW YEARS' EVE MENU

LOUP MI-CUIT À LA FLAMME
VINAIGRETTE D'AGRUMES - QUINOA CROUSTILLANT
HALF-COOKED FLAMED BASS - CITRUS VINEGAR - CRISPY QUINOA

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES À LA PLANCHA
JEUNES BROCOLIS EN DEUX FAÇON - JUS CORSÉ À LA TRUFFE NOIRE
KERNELS OF SCALLOPS FROM THE GRIDDLE - YOUNG BROCCOLI
STRONG JUICE WITH BLACK TRUFFLE

MÉDAILLON DE VEAU - JUS LIÉ AU FOIE GRAS
PETITS ÉPEAUTRES EN CRÈME DE CÉLERI
MEDALLION OF VEAL - FOIE GRAS JUICE
SMALL SPELT IN CELERIAC CREAM

GOURMANDISE AU CHOCOLAT GUANAJA
BISCUIT AMANDE ET GELÉE D'HIBISCUS
GUANAJA CHOCOLATE TREAT, ALMOND BISCUIT AND HIBICUS JELLY

130€ PP