

MENU SAINT SYLVESTRE

PAR JÉRÔME RYON

335€ PAR PERSONNE / BOISSONS COMPRISES

CHAIR DE TOURTEAUX, GELÉE DE BOUILLABAISSE

Émulsion de chou fleur et caviar Oscière

Grab meat, Bouillabaisse jelly, cauliflower emulsion and Oscietre caviar

GAMBEROROSSO DE MÉDITERRANÉE

Boudin à l'encre de seiche et avocats grillés, une émulsion de têtes

Gambero Rosso Mediterranean shrimps, squid ink pudding and grilled avocados, a shrimps head emulsion

HUITREN°3 DE CHEZ TARBOURIEH

Épinard aux céréales et cèpes, gratinée au Champagne

Oyster n°3 from Tarbouriech, spinach with cereals and porcini mushrooms, cooked and grilled with Champagne

AIGUILLETES DE SAINT-PIERRE GRILLÉES

Épinard aux céréales et cèpes, gratinée au Champagne

Oyster n°3 from Tarbouriech, spinach with cereals and porcini mushrooms, cooked and grilled with Champagne

POULARDE DE BRESSE

La poitrine aux noisettes de Bram, les cuisses en fine caillette au foie gras et truffes, Butternut fumé, jus court

Poultry from Bresse, the chest with Bram hazelnuts, thighs fillings with foie gras and truffles, smoked butternut, a juice

BRIE DE MEAUX TRUFFÉ

Par nos soins, une gelée de coings

Brie from Meaux cheese homemade stuffed with truffles, a quince jelly

CRÈME GLACÉE AU PAIN D'ÉPICES

Biscuit guanara, poire et noix de macadamia

Ice cream with ginger bread, a guanara biscuit, pear and macadamia nuts