



*Menu Réveillon
Nouvel An*

31 DÉCEMBRE 2020



Par le Chef Boris DERENDINGER

Noix de Saint-Jacques,
taboulé de chou-fleur au citron
et vinaigre calamansi.
Caviar osciète

Œuf plein air, croustillant et coulant,
crème légère au Comté et Vin Jaune

Langoustine juste saisie,
origami à la purée de carotte gingembre
et bisque au curcuma

Médailon de chevreuil,
sauce Grand Veneur, mousseline de
céleri et pickles de butternut

Crèmeux à la vanille du Sri-Lanka,
confit de mangue et gel passion.
Sorbet coco-banane-citron vert

215€ TTC, boissons comprises