

# Saint Sylvestre 2025

En 10 temps

200 Euros

Texture de persil tubéreux / Cacao

La Laurène N°2 de Quiberon / Algues / Saba Bushi / Caviar baeri vintage de chez sturia

Millefeuille de foie gras de canard de la ferme des saturnins / Artichaut / truffes /  
gel de vinaigre de mûre

Raviole de Homard bleu Breton de casier / Poireau / Morilles / Bouillon de carapace

Saint Jacques coquille / Fumé / Courge butternut / Safran de chez Cécile

Lotte de chez Renaud / Céleri / Charbon végétal / Truffe melanosporum

Granité au champagne / Poivre de timut / Caviar osciètre Jasmin de chez sturia

Wagyu de chez Xavier Lallemand / Rouleau de pommes de terre de chez Pierre / Lard  
colonata / pulpe de carotte au miso rouge / bille de carotte glacé / chips de purple

Crèmeux de vache de chez Cathy / Poire confite / Mâche

Le 2025

Petites douceurs et chocolat maison

Travaillant des produits frais, il se peut que certains produits changent