Saint Sylvestre 2025

En 9 temps

220 Euros

Huître / Poireau brûlé / Pomme verte / Salicorne / Beurre blanc fermenté / voile iodé / Caviar

Carpaccio de gambero rosso / Caviar / Crème / Yuzu

Foie gras de canard de la ferme des saturnins / Extraction de chicoré / Cacao / Gel de prunes lacto fermentées

Saint jacques coquille / Céleri / Noisette

Saint Pierre / Butternut / Truffe / Foin

Granité de champagne / Poivre de timut / Caviar oscietre Jasmin de chez sturia

Wagyu de chez Xavier Lallemant / Carotte glacé au miso / Papier de carotte

Crémeux de vache de chez Cathy / Poire confite / Mâche

Le 2026

Petites douceurs et chocolat maison

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