



Menu Réveillon du Jour de l'An – 140€ hors boissons et 200€ avec accord mets et vins (hors eau et café)

Amuse-Bouche

Huitre, écume au poivre de cayenne, sorbet de mangue et caviar de farigoule

Kaki-Furai, émulsion de wasabi et de yuzu, crème safranée

Laurent Perrier La cuvée

Entrées

Saint Jacques fumées, crème de marron, lait de coco, vanille, crème de safran et caviar

Sancerre, Vignoble Dauny, Terres Blanches 2018

Plats

Langouste dans son jus de mer, calamar, ail noir, pomme verte, céleri, haricots verts et quinoa

Chablis, Domaine Bersan 2018

Caille confite, farofa de marrons, émulsion de potiron, champignons et réduction aux abricots et aux marrons

Bordeaux, Saint-Emilion Puisseguin, Château Beauséjour 2016

Prédessert

Granité de Cachaça, citron vert avec son bonbon à la menthe

Desserts

Sélection de fromages, raisin, litchis et mandarines

Côtes de Provence, Château Malherbe, Pointe du Diable 2014

Sphère de chocolat noir, praliné d'amandes et son crumble aux marrons, fruits rouges, menthe et sorbet de litchi

Vin doux