



## Menu de la Saint-Sylvestre

Mises en bouche.

\*\*\*\*\*

Grosse langoustine des côtes Bretonnes panée au panko,  
butternut, agrumes de la maison Bachès, sabayon acidulé,  
caviar vintage de la maison Sturia

\*\*\*\*\*

Grosses Saint-Jacques des côtes Bretonnes contisées à la truffe,  
gnocchis de pomme de terre à la truffe, velouté de potimarron

\*\*\*\*\*

Lieu jaune de ligne des côtes Bretonnes en cuisson douce,  
petit épeautre aux coquillages, kraz,  
marinière émulsionnée au beurre de sarrasin

\*\*\*\*\*

Pigeon des Deux-Sèvres :  
Le filet rôti sur le coffre, la cuisse farcie au foie gras et confite,  
céleri, jus corsé façon périgieux à la truffe noire.

\*\*\*\*\*

Comtesse de Vichy truffée.

\*\*\*\*\*

Vacherin moderne aux fruits exotique

\*\*\*\*\*

Equilibre entre le chocolat grand cru Ilanka du Pérou  
de la maison Valrhona et le kalamansi.

**175€**

## Menu avec accord Mets et Vins

5 verres de vin sélectionnés par notre sommelier  
en accord avec le menu et  
Coupe de Champagne de la Nouvelle Année

**250€**