



Menu Saint-Sylvestre

PENDANT L'APÉRITIF

Huitres, granité verveine, pommes vertes et émulsion verveine
Tataki de boeuf mariné, soja, gingembre
Bouillon végétal au dashi

ENTRÉE

Carpaccio de homard au sel d'algues, caviar Oscière

POISSON

Turbot grillé, tartelette croustillante de coquillages, lait végétal fumé

VIANDE

Wellington de veau aux truffes, pomme de terre onctueuse, jus truffé

RAFRAÎCHISSEMENT

Basil Smash bien givré

DESSERT

Notre omelette norvégienne flambée

DJ : 21h00 - 03h00

Prix : 140 €/personne, hors boissons

