

# Réveillon du mardi 31 décembre 2024

130 euros par convive

Arrhes demandés de 50€ par personne

## *Amuse-bouche*

Croque magret fumé à la Truffe

Foccacia saumon fumé, crème aux fines herbes

Huître en tatar, gelée de pomme flambée au cognac

## *Foie gras*

marbré au pain d'épices,

gelée de figues, condiment yuzu, brioche au beurre, chutney pomme

## *Saint-Jacques rôties*

sabayon au champagne, tuile à l'encre de seiche, condiment à la rose

## *Ballottine de Pintade fermière*

farcie aux champignons, châtaignes et cranberries,

pommes duchesses et chou romanesco, jus à la truffe, gel butternut

## *Chantilly de camembert et miel*

glace romarin au poivre blanc Sarawak, pulpe de betterave acidulée

## *Macaron au charbon végétal*

crème au chocolat blanc et sésame noir, gel framboise

## *Sablés au cacao et fleur de sel*

sauce chocolat, caramel beurre salé, sponge cake basilic,

mousse au chocolat ivoire vanillée, crémeux dulcey,

streusel épice et sorbet orange sanguine

## *Mignardise*

Bonbon chocolat noir lanka et crémeux yuzu