MENU

Nouvel An

AMUSE-BOUCHE

Cromesquis hivernaux

Huître, gel de pomme Granny Smith et fenouil, émulsion iodée

ENTRÉE

Foie gras de la Maison Dupérier, feuille à feuille imprimé au coing confit

PLATS

Noix de Saint-Jacques, chou chinois, piment, délicatesse au champagne

Filet de bœuf maturé puis fumé, amandine, sauce Périgueux

PRÉ-DESSERT

Agrume givré

DESSERT

Fleur de Mont Blanc



170€

Hors boissons

MENU

New Year's Eve

AMUSE-BOUCHE

Winter Croquettes

Oyster, Granny Smith apple gel, fennel and sea-scented emulsion

STARTER

Maison Dupérier foie gras, layered pastry with candied quince

MAIN COURSES

Scallops, Chinese cabbage, chili and Champagne delicacy

Dry-aged and smoked beef fillet, amandine potatoes and Périgueux sauce

PRE-DESSERT

Iced citrus

DESSERT

Mont Blanc flower



170€

Hors boissons