BERNARD LOISEAU

Dîner de la Saint Sylvestre 2025

580€

Nuage de topinambour à la fleur de Cazette,
truffe tuber melanosporum (AB)

***

Foie gras de canard poêlé,
baies et fruits d'automne dans l'esprit d'un vin chaud

***

Belles noix de saint jacques enrubannée au lard de Colonnata,
jus des bardes émulsionné.

***

Homard breton grillé à la braise,
pomme boulangère confite dans une bisque à la cardamome noire,
pince en tempura et caviar oscietre.

***

Kir revisité – crème de cassis – Bourgogne Aligoté

***

Poularde de Bresse aux écrevisses, suprême fondant au Savagnin,
cuisse confite à la truffe tuber melanosporum et racines oubliées

***

Zéphyr de pomme verte et Sudachi,
sorbet à la chartreuse MOF et meringue poudrée aux herbes

***

Feuilleté caramélisé à la vanille fumée,
brimbelles confites au poivre de Tasmanie

Réservations