



Dîner de la Saint Sylvestre 2025

580€

Nuage de topinambour à la fleur de Cazette de Bourgogne,
truffe tuber melanosporum

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

Belles noix de Saint-Jacques enrubannées 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 osciètre

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 agrumes
sorbet à la chartreuse M.O.F. et meringue poudrée aux herbes

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

Réservations