

EPICURE

RÉVEILLON DE NOËL
MARDI 24 DÉCEMBRE 2024

LANGOUSTINE

en tartare, caviar Impérial, crème de yuzu.

CELERI-RAVE MONARCH

en risotto, infusion de riz à la truffe noire et livèche.

SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE

rôties, carottes des sables à l'oursin et vin jaune.

SOLE DE PETIT BATEAU

coquillages et cresson, jus émulsionné au Combava.

VOLAILLE DE BRESSE

en deux cuissons, légumes braisés à la truffe noire, sauce Albufera.

CAMEMBERT AERIEN

pomme Calvados.

FLOCON DE NEIGE MERINGUE

confit granité aux agrumes.

BOULE DE NOËL

émulsion de chocolat, glace à la truffe noire.

980€