

## DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

230€ HORS BOISSON

Pour patienter,  
Chou-fleur, jus d'une bourride au caviar gold

Langoustine de Méditerranée marinée à cru  
avocat grillé et pomelos

Cookpot de légumes racines et truffe noire

Noix de Saint-Jacques de Cancale  
Dorées et fumées

Homard bleu court-bouillonné  
potiron et châtaignes, sucs de cuisson coraillés

Dos de chevreuil rôti  
Céleri et cacao

Brie de Meaux truffé  
salade d'herbes

Tout chocolat de notre Manufacture à Paris

