

# **Diner de la Saint-Sylvestre le 31 décembre 2021**

Mise en bouche

**Lasagne de betterave rouge et ris de veau, salade de mâche et truffe noire melanosporum**

---

**Tartare de noix de Saint-Jacques, vinaigrette de légumes croquants,  
crème fouettée au caviar**

---

**Filet de Flétan en écaille de truffe, risotto, tapenade,  
émulsion de champignons et oignons grillés**

---

**Pintade chaponnée bio des Yvelines, farcie au foie gras,  
purée de pomme de terre au beurre noisette, carotte à l'ail noir**

---

**Feuille à feuille de cœur neufchâtel en chantilly, truffes et quelques graines torréfiées**

---

**Jardin exotique : sablé aux épices, sorbet ananas, émulsion passion et noix de coco**

---

**Fine tartelette de pomme au four et caramel, émulsion de poire et caramel d'épices de fêtes**

---

Mignardises

**Crème chocolat noir, chou praliné, beignet de fruit ,baba chantilly**

---

**Menu à 150 € par personne hors boisson**

**Menu à 210 € par personne avec : 1 coupe de champagne, un accord mets-vins en 4 verres, eau et café**

**- Soirée en dîner prolongé -**

**- Demande de 100 € d'acompte par personne à la réservation -**

**01.34.87.80.96**