

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