



**Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre - 75 euros/pers.**

---

*(Mise En Bouche)*

Sashimi de thon, Katsuobushi et oeuf de Tobiko en feuille d'endive

---

Gravelax De Truite Saumonée Fumée « Maison »,  
fenouil croquant, gel de yuzu, lamelles de truffes melanosporum

---

Filet De Boeuf Façon Rossini,  
foie gras Rougié poêlé, duxelle de champignons forestiers,  
purée de pommes de terre à la truffe, jus réduit à l'ail rose de Lautrec  
*ou*

Pavé De Turbotin Rôti Au Sel De Gurérande  
tian de crosnes et d'héliantis glacés au beurre noisette,  
crémeux de butternut au lait de coco, écume de homard

---

Ardoise De Fromages

Chouchou champenois, Camembert raffiné au lait cru, Sainte-Maure  
cendré, confiture de tomates, toast de pain aux céréales, mesclun de  
salade parfumé à la vinaigrette balsamique, mendiant de fruits secs

*ou*

Le Péché Aux Agrumes

biscuit à l'huile d'olive, compotée d'orange kalamata et yuzu,  
sorbet au citron vert, gel au citron rose-verveine-romarin, tuile biscuiter,  
crumble aux amandes, verveine cristallisée, meringue française