

Dîner de la Saint-Sylvestre

Samedi 31 décembre 2022

Coque d'œuf au sirop d'érable et caviar

Raviole de homard à la tagète, coulis de crustacés

Noix de Saint-Jacques juste dorées au beurre demi-sel,
champignons rosés et parmesan

Longe de veau cuite fondante, gnocchis à la truffe
et son jus de rôti

Vacherin Mont d'Or, salade de mâche et noix

Agrumes frais de chez Bachès, crémeux au marron
et glace au poivre de Timut

165 € par personne

New Year's Eve dinner

Saturday 31 December 2022

Caviar and maple syrup boiled egg

Lobster ravioli with Marigold flower
and shellfish sauce

Scallops with salted butter, pink mushrooms
and parmesan

Melting veal loin and truffle gnocchis

Vacherin Mont d'Or cheese, lamb's lettuce
and walnut

Bachès citrus, chestnut cream and Timut
pepper ice cream

165 € per person