



MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

NEW YEAR'S EVE MENU

Offrez-vous une soirée d'exception où la gastronomie devient l'art de célébrer
Treat yourself to an exceptional evening where gastronomy becomes the art of celebration

MERCREDI 31 DÉCEMBRE

169€

Par notre Chef Aurélien Lasjuilliarias

Accords mets et vins 60€

Accords sans alcool 40€

Par notre mixologue Alan Perez



Les amuse-bouche



Caviar Oscietre,
omble chevalier gravlax, gelée dashi



Trompette-des-morts en grosse raviole,
crémeux Comté, vin d'Arbois



Homard aux sucs de carapace,
sucrine grillée



Poule du Gâtinais,
topinambours, sauce Albuféra



Brillat-Savarin truffé par nos soins,
frisée à l'huile de noix



Autour du lait



Mont-Blanc,
fleur d'oranger, miso de Kyoto



Les douceurs et mignardises

WEDNESDAY, 31 DECEMBER

169€

By our Chef Aurélien Lasjuilliarias

Food and wine pairings 60€

Food and non-alcoholic pairings 40€

By our mixologist Alan Perez



Amuse-bouche



Oscietra Caviar,
arctic char gravlax, dashi jelly



Black trumpet mushrooms in a large *raviole*,
Comté cream, Arbois wine



Lobster with shell jus,
grilled little gem



Gâtinais Poule,
jerusalem artichokes, Albuféra sauce



Brillat-Savarin truffled in-house,
curly endive with walnut oil



Autour du lait



Mont Blanc,
orange blossom, Kyoto miso



Sweet delicacies and *mignardises*

Aurélien
Lasjuilliarias