



## 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 Lasjuilliaras*

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,  
crèmeux Comté, vin d'Arbois



Homard aux sucs de carapace,  
sucrine grillée



Poularde 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 Lasjuilliaras*

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 Poularde,  
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  
Lasjuilliaras*