



Réveillon de la Saint-Sylvestre ~ Lundi 31 décembre 2018
New Year's Eve ~ Monday, December 31st 2018

Courge truffée & Huître au miel-champagne
Pumpkin, black truffle & Oyster with honey-champagne

2018

Langoustines bretonnes rafraichies, caviar doré, nage réduite
Refreshed Brittany langoustines, golden caviar, aromatic broth

2018

Saint-Jacques de Chausey, chou-fleur fromagé en fine croute, tartufi di Alba
Chausey Islands Sea scallops, cauliflower and Comté crust, white Alba truffle

2018

Bar de l'Atlantique, racines du Château de Versailles, truffe noire
Atlantic sea bass, roots vegetables from the Château de Versailles, black truffle

2018

Poularde de Culoiseau et légumes au bouillon, sauce Albufera, tartufi di Alba
Poached poultry from Culoiseau and vegetables, Albufera sauce, white Alba truffle

2018

Metton de lait de vache au vin jaune, poutargue
Metton cheese flavoured with yellow white wine and bottarga

2018

Pamplemousse rose en amertume, granité au blé d'hiver, céréales torrifiées
Grapefruit in bitterness, wheat granité, toasted cereals

2019

Chocolat de notre Manufacture, crèmeux de châtaignes corses, glace au thé fumé
Chocolat from our Factory, corsican chestnuts, smoked tea ice cream