MENU DE noël

110€

APÉRITIF

Mocktail de Noël ou coupe de champagne
Saumon confit au poivre de Bourbon, passion et blinis maison
Nuage de foie gras et macadamia, café en fraîcheur
Nem croustillant aux brèdes, escargot et champignon, émulsion à l'ail et au persil

AMUSE-BOUCHE

Risotto de fregola sarda, citrouille et bourrache, écume coco-combava, tempura d'huître

ENTRÉE

Langouste cuite en robe de feuille de bananier, sabayon au curcuma, poivrons et piments,
chou farci d'un condiment à la mangue, à la citrouille et aux piments

POISSON

Médaillon de légine juste nacré, fruit à pain,
panais et salsifis au miel péi, nage de champagne
et oursin, caviar péi, coulis d'aneth sauvage

VIANDE

Filet de pigeon rôti sur coffre,
tarte fine aux champignons, pomme et poire, carpaccio de cèpes,
mousseline de pommes de terre façon Robuchon,
morilles et girolles, jus de pigeon à la truffe

PRÉ-DESSERT

Noël sous les tropiques :
Mangue en texture, crémeux passion-combava, déclinaison de coco et vinaigrette passion

DESSERT

Bûchette aux trois chocolats,
croustillant praliné noisette, sarrasin et marron

LA PARENTHÈSE
RESTAURANT