

Menu  
du  
Nouvel An  
2023

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2022

*Apéritifs*

SAMOUSSA PINPIN LA COUR AU COCO MORT ET TRUFFE  
CROMESQUIS DE CABRIS ET CITROUILLE MASSALÉ  
BOUDIN AU LETCHI  
NEMS D'UN ACHARDS COCO ET LÉGINE FUMÉE  
SAMOUSSA À LA CAILLE CONFITE ET FOIE GRAS

*Entrées*

BAR À FOIE GRAS  
POËLÉ, POCHÉ, EN TERRINE, ACCOMPAGNÉ DE BRIOCHE MAISON,  
CHUTNEY ET SEL PARFUMÉ

BAR À TARTARE SELON VOS ENVIES  
VIANDES, POISSONS, CRUSTACÉS

ASSORTIMENT DE MAKIS ET DE SUSHIS  
VIANDES, POISSONS, CRUSTACÉS

PLATEAU DE SAUMON FUMÉ MAISON  
SAUCE TARTARE À L'HUILE DE BASILIC

PLATEAU DE TATAKI DE THON, MARINÉ À LA TRUFFE ET AU CAFÉ  
AÏOLI DE PATATE DOUCE À LA CARDAMOME

FARANDOLE DE COQUILLAGES EN CHAUD/FROID,  
CUITE EN VAPEUR D'AROMATES DU JARDIN  
MAYONNAISE AU CURCUMA

SUPRÊME DE CAILLE DES AVIRONS EN CROÛTE DE SAUGE DU JARDIN  
ET JAMBON IBÉRIQUE

LE CAVIAR BOURBON SUR UNE SPHÈRE D'UN GASPACHO CRÉOLE  
ET PASTILLE DE PASTÈQUE CONFITE AUX AROMATES DU JARDIN

HUÎTRES FRAÎCHES ET GRATINÉES

CAMARONS BLACK TIGER FLAMBÉS AU RHUM ARRANGÉ AUX MÛRES BIO ET CITRON CAVIAR

## Poissons

LANGOUSTE GRILLÉE

NOIX DE SAINT JACQUES

TURBOT

FILET DE BAR

PÊCHE LOCALE

## Viandes

NOIX D'ENTRECÔTE WAGYU

GIGOT D'AGNEAU

FILET DE BICHE

### LES SAUCES

BISQUE D'ÉTRILLE

SAUCE AU CURRY DE MADRAS ET À LA BANANE FLAMBÉE

SAUCE PRUNE ET RHUM SAVANNA DE 10 ANS D'ÂGE

SAUCE FORESTIÈRE AU POIVRE VERT

SAUCE VIN JAUNE ET PISTIL DE SAFRAN

### LES GARNITURES

RIZ FRIT AUX GUÊPES

MOUSSELINE DE PANAIS AU LAIT DE COCO ET ÉCLATS DE MACADAMIA BIO DU TAMPON

PRESSÉ D'UN TIAN DE LÉGUMES AU VIEUX PARMESAN

ACHARDS VACOA DE SAINT-PHILIPPE

MILLE-FEUILLE DE POMME DE TERRE AU BEURRE DE TRUFFE ET MORILLE

## Fromages

PLATEAU DE FROMAGES AOC ET CONFITURES DE MADAME POTIN

## Desserts

PIÈCE MONTÉE FAÇON CROQUEMBOUCHE

"2023" EN SAINT-HONORÉ

VACHERIN PASSION-BANANE, FLAMBÉ AU RHUM

GALETTE DE MANIOC À LA VANILLE BLEUE

CHEMIN DE FER, CONFIT FRAMBOISE LETCHI, MOUSSE DE PATATE DOUCE

FONTAINE DE CHOCOLAT ACCOMPAGNÉE DE FRUITS ET GUIMAUVE

MIGNARDISES DE LA SAINT-SYLVESTRE

### BOISSONS

1/2 bouteille de champagne par personne, eau plate et pétillante, thé, café.

La 1/2 bouteille de champagne peut-être remplacée par un forfait vin moyennant un crédit de 35€ par personne.