

Menu de la Saint-Sylvestre

2018

175 € / pers

Apéritif au Champagne

Soirée Dansante

hors boissons

Mise en Bouche

Capuccino de cèpes et lard paysan aux éclats de châtaignes grillées

Entrée

Millefeuille de homard et foie gras en gelée de Sauternes, brioche grillée figues et miel de pays, cuillère feuilletée aux perles de caviar

Poisson

Filet de rascasse de Méditerranée cuit basse température au lait de coco, fève de tonka et poivre de timut

Viande

Déclinaison de veau de lait en deux façons, le paleron confit de 7 heures, éclair gourmand et curable cumin, le grenadin au lard de Colonnata juste scandé aux pétales de truffe jus demi-glace, mousseline d'artichauts et gaufre de légumes

Fromage

Le chèvre d'Aurélié du pays de Fox-Amphoux, pétales d'or noir et huile d'olive vierge du Moulin de Taurenne

Dessert

La trilogie épicurienne du Nouvel An de notre Chef Pâtissier

