

L'ESKELL

Menu Saint-Sylvestre

*Bouchées apéritives et sa
coupe de champagne*

Amuse-bouche

Entrées

Fraîcheur de foie gras, enveloppée de son
voile de vin chaud, infusion bergamote

&

Tartare de langoustine au
Sudashi, caviar Sturia vintage

🍷 Taurus, Domain de de L'écu, 2020

Plats

Saint Jacques dorées, gourmandise de
cèpes, condiment orange et coriandre

🍷 Chardonnay de Bruno Colin, 2020

&

Filet de boeuf Simmental juste saisi,
burrata, condiment pomme truffée,
copeaux de truffe Melanosporum

🍷 Pommard de Fanny Sabre, 2020

Fromage

Croustillant de Brie de Meaux
aux saveurs de sous-bois

Dessert

Rencontre du butternut et de la
noix de coco, Main de Bouddha

🍷 Laurent Perrier La Cuvée Rosé

189€

🍷 Accords Mets & Vins 69€

Buffet de pains maison confectionnés par notre Chef Pâtissier
Vincent Pallier

Prix net - service inclus - Liste des allergènes à consulter sur place - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé