

SAINT SYLVESTRE

La boîte de perle blanche et foie gras mi- cuit

Mousseline de Noix de Saint Jacques et cœur de caviar

Œuf de cane parfait à la truffe

Papillote de turbot sauvage bouillon au plancton

Bœuf de Kobé, sauce ail noir, légumes au soja

Brie crémeux servi chaud et sa perle truffée

Le tout chocolat de la plantation Mangaro, Madagascar

Par notre Chef Nicola Nguyen Van Hai

Accord Mets &Vins - 90€

Le
Chapon
fin
B O R D E A U X