

Menu du Réveillon

Dîner du 24 décembre 2023

Le Rocher ... autour de la Méditerranée

Sphère de choux fleurs,
parfumée au sarrasin et truffe noire

La raviole végétale de tourteaux,
*jus de céleri au lard fumé,
huile de coriandre,
caviar de Madagascar*

Croque homard dans l'air du temps,
jus des têtes légèrement crémé

Chevreuil frotté aux poivres sauvages,
*douceurs de patate douce,
tatin de betterave,
sauce grand Veneur*

Pré dessert

Le Mont Blanc
*déclinaisons de textures autour de la châtaigne et du whisky,
accompagnées de quelques touches citronnées*

Mignardises