

BIOZ

NATURELLEMENT GOURMAND

Menu St Sylvestre

Amuse-bouches

- Petite Tartelette Topinambour et Foie Gras
 - Crème de Butternut à l'Amande
 - Croustillant escargot
- & Cocktail apéritif

Entrée

Tartare de Saint Jacques, céleri et pomme Granny sur une base de croustillant aux crustacés, crème fouettée au Safran

Poisson

Maigre de corse Label Rouge nacré, sauce citron Kalamansi et caviar, carottes laquées d'une crème relevée de Wasabi (*non piquant*)

Plat

Filet de bœuf légèrement fumé servi saignant, purée de panais à l'huile de noisette, panais rôti et chips de panais, jus de bœuf truffé

Fromage

Mousse de Beaufort, herbes folles du jardin et noix

Dessert

Biscuit à la noix de coco, crémeux chocolat blanc, mangue et citron vert, mangues fraîches, gel citron vert

Mignardises

- Tartelette chocolat-passion
- Financier agrumes
- Poires-badiane

& Coupe de Champagne servie à minuit

120€/personne

(Menu, Cocktail apéritif & Coupe de Champagne inclus)

Servi le 31/12/23
pour le dîner