



## Menu dégustation de Saint-Sylvestre

### Amuse-bouche

\*\*\*

Flétan de Norvège « brulé », salade de pomme, grelot à la scandinave, jaune d'œuf à 67°C à l'aneth, mousseline de fenouil  
*Allemagne(Baden) Weiss&Grau 2019, Enderle&Moll*

\*\*\*

Gravlax de biche, foam cèpe-yuzu, shiso, salade de maîtake et céleri-rave, rugbrød  
*France(Cheverny) Chemin Noir, Philippe Tessier*

\*\*\*

Morue d'Islande confite, duxelles de pleurote et amande, ragoût de haricot romano, lime, crème courge au beurre au lait de coco épicée  
*Hongrie(Villany) Harslevelü 2020, Hummel*

\*\*\*

Joue de veau fondante, jus de braisage au sureau, dauphine de topinambour, confiture d'oignon doux, chou de Bruxelles  
*Corse Robe d'Ange 2020, Clos Fornelli*

\*\*\*

Verrine: crème légère au chocolat, argousier, biscuit au Marsala, crumble  
*Maury Grenat 2017, La Petite Baigneuse*

Menu 6 services: 90\$ par personne  
Association de vin: 54\$ par personne  
Taxes et services en supplément



## New Year's eve tasting menu

### Amuse-bouche

\*\*\*

“Burnt” Norwegian halibut, apple salad, Scandinavian bell, egg yolk at 67 ° C with dill, fennel mousseline  
*Allemagne(Baden) Weiss&Grau 2019, Enderle&Moll*

\*\*\*

Deer gravlax, porcini-yuzu foam, shiso, maîtake and celeriac salad, rugbrød  
*France(Cheverny) Chemin Noir, Philippe Tessier*

\*\*\*

Icelandic confit cod, oyster mushroom and almond duxelle, Roman bean stew, lime, squash cream with spicy coconut milk butter  
*Hongrie(Villany) Harslevelü 2020, Hummel*

\*\*\*

Melting veal cheek, elderberry braising juice, Jerusalem artichoke dauphine, sweet onion jam, Brussels sprouts  
*Corse Robe d'Ange 2020, Clos Fornelli*

\*\*\*

Verrine: light chocolate cream, sea buckthorn, Marsala cookie, crumble  
*Maury Grenat 2017, La Petite Baigneuse*

6- course meal: 90\$ per person  
Wine pairing: 54\$ per person  
Taxes and duties non included