L'ATELIER
L'ALCHIMIE CULINAIRE

MENU St Sylvestre

140€ MENU EN 5 TEMPS
Amuse-bouche et apéritif inclus
Accord mets & vins 35€ en supplément
Accompagnement musical

AMUSE-BOUCHE

ROYALE DE SAINT-JACQUES

Poêlées de trompette de la mort finement hachées. Ecume au foin et champignon brun.

ENTRÉE

FOIE GRAS MI-CUIT

Chutney saveur mangue et gingembre. Espuma à la mangue et citron. Crumble au cacao amer intense.

PLATS

FILET DE SOLE

Croute aux herbes et amande. Crémeux de chou-fleur façon Dubarry. Brocoletti glacé. Sabayon citronné et oeuf de poisson.

CARRÉ DE PORC ÉLEVÉ SUR PAILLE BASSE TEMPÉRATURE

Pressé de pomme de terre au beaufort. Palais de navet confit au miel et thym. Jus truffé.

FROMAGE

FROMAGE FRAIS RETRAVAILLÉ LE "PETIT FAROULAIS"

La cerise amarena. Gel au sirop amarena. Siphon saveur Amaretto.

DESSERT

GANACHE CHOCOLAT VALRHONA

Déclinaison de clémentine, suprême brulée à la flamme. Gel de clémentine, gingembre et miel. Arlette croustillante.