



Menu du 31 Décembre 2015

L'EVEIL DES SENS ...

Christophe Dufossé vous offre pour débiter votre Dîner
une coupe de champagne Krug Grande Cuvée »

CE MENU VOUS EST PROPOSÉ AU TARIF DE 220 € HORS BOISSONS

Caviar

Caviar de France « EBENE »
Eau de Bouille-Abaisse Tremblotante
Crabe Royal / Vapeur d'Algue / Fleurette Yuzu

FOIE GRAS DE CANARD ...

Bouillon forestier à l'Huile de Pin
Champignons Sauvages crus et cuits

HOMARD BRETON ...

Rôti en Croute de Truffe fraîche
Salsifis cuisinés au Poêlon / Civet de Bulot

ST JACQUES DE PLONGEE ...

En Carpaccio / Gratinée Croûte de Noisette
Jus de Persil Plat

LANGOUSTINE XXL ...

Snackée / Poitrine Cochon de Lorraine
Saveur « Quiche Lorraine »

PIGEONNEAU FERMIER ...

Cuit à Basse Température / Laqué Aigre-doux
Espuma Pois Chiche

CHARIOT DE FROMAGES AFFINES DE FRANCE ...

Pain Céréales/ Chutney Fruits d'Hiver / Jeunes Pousses

ANANAS VICTORIA ...

Caramélisé en Cocotte Lutée ...
Aromates / Epices
Raviole translucide / Datte
Sorbet Téquila frappé

Cuisiner !

Une certaine idée du Bonheur

Christophe Dufossé