

# DINER DE LA SAINT SYLVESTRE

31 décembre 2017

209 €

## Amuse-bouche

Noix de coquille Saint-Jacques de la baie de Morlaix rôtie

*mousseline au corail d'oursin, consommé iodé*

Cannelloni de saumon fumé à la chair de tourteaux

*palet de pomme de terre « Cheyenne » confite, crème de haddock*

~~~~~

Grosse langoustine marbrée au caviar Oscière d'origine Pologne

« Maison du Caviar de Paris »

*raviole de betterave jaune au fromage campagnard, concombre et pomme,*

*crèmeux de yaourt grec aux piments d'Espelette*

~~~~~

Ile flottante aux truffes « Tuber Mélanosporum »

*velouté de cucurbitacées et topinambour*

~~~~~

Homard bleu rôti

*raviole de seiche et ses tagliatelles, jus de homard,*

*perles de poivrons jaunes et rouges*

~~~~~

Poitrine de pigeonneau royal d'Anjou « façon Wellington »,

*sa patte confite, navet et poire martin sec, jus truffé*

~~~~~

Pré dessert : Le Namelaka

*au chocolat bio de la Sierra Léone 80%*

*conché à la Manufacture « Duplanteur »*

*dans le centre historique de Grasse*

*gelée de fruits exotiques et sucette glacée « Pabana »*

~~~~~

Meringues « Pavlova » à la noix de coco,

*tourbillon de crème d'avocat, fraîcheur de pamplemousse rose*

~~~~~

Les chocolats

*du Figuier de Saint-Esprit*

**Formule « Esprit du Vin » 85 €**

*Notre Sommelier, Nicolas Vieilleville, vous propose*

*un accord Mets & Vins à l'aveugle*

Nos prix s'entendent taxes et services inclus