

1^{ER} RÉVEILLON AUX LAURENTIDES

En Préambule

Tapas des LAURENTIDES

Huitre aux Cèpes et à la Coriandre fraîche, Câpre et Perles Roses
Gambas mi-cuite marinée au Piment d'Espelette et Guacamole d'Avocat
Cornet de Salami à la truffe, Céleris à la crème de Moutarde à l'ancienne

Menu

*Coupe de Gravelax de Dorade Royale au Caviar
Jaune d'Oeuf de la « Ferme de Beau Printemps » confit à Juste Température
Asperge Verte et Jeunes Pousses
Crème végétale à l'Infusion de Thé Noir Yin Zhen*

*Noix de Saint Jacques doré à la Plancha
Risotto Italien « Carnaroli » et Potimarron de Culture Locale
Vinaigre Balsamique de Modène au Beurre ½ Sel Breton*

*Sorbet Ananas rôti arrosé de Rhum Arrangé
« Comme l'Aime Delphine »*

*Praline Feuilletée de Pintade au Foie Gras de Canard Français
Jus de Cocotte à la Truffe « Diamant Noir », Tuber Melanosporum et Châtaignes*

*Pavlova aux Fruits Exotiques
« Crème Madame » aux Gousses de Vanille
Sorbet au Yuzu et Citron Vert
Nectar Corsé de jus de Mandarine*

Mignardises, Macarons et Chocolats

Prix net Sourire Compris à 95 €