

## 1<sup>ER</sup> 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'Œuf 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 €