Le menu de la Saint-Sylvestre aux Seiglières

Happy New Year !

Les mises en bouche

Émulsion de butternut au safran et noisette

Huître de l'Impératrice en gelée, chou-fleur et feuille d'huître

Pressé de foie gras au pain d'épices

Cappuccino de cèpes, foie gras poêlé, cèpes snackés et poudre d'oxalis

Carpaccio de langoustine, risotto de riz Carnaroli à la truite fumée, huile d'olive Kalios et émulsion de parmesan

Sorbet framboise et bergamote

Filet de bœuf de chez Paul-Alexandre, pastilla aux fruits confits, mousseline de panais et jus gourmand
Fraîcheur de roquette

Brillat-Savarin truffé, truffe noire Melanosporum râpée, émulsion de mâche nantaise et pain aux noix

Panais, orange et Oabika

Chocolat, mandarine et sabayon à la vanille

Boissons chaudes

Frandoles
Macaron à la myrtille, Truffe au chocolat Valrhona & Pâte de coing façon grand-mère

Happy New Year !

Menu à 160€, accord mets & vins 57€