

2024



MENU DU JOUR DE L'AN

01 — 01 — 2024

— 228€ —

— ACCORD METS/VIN 110€ —

**Pressée de topinambours, cresson,
son de moutarde et truffe noire**
Jerusalem artichoke, watercress,
mustard bran and black truffle

**Homard bleu sur la braise, salsifis aux poivres,
les pincés en rémoulade**

Blue lobster on the embers, sea potatoes,
rémoulade-style tongs

Volaille de Bresse Albuféra, râpée de truffe noire
Albufera chicken from Bresse, shaved black truffle

Agrumes de saison confits et glacés, granité au citron brûlé
Frozen and confit seasonal citrus, charred lemon granité

Composition chocolat de notre Manufacture à Paris
Chocolate from our Manufacture in Paris composition