

Menu de la St Sylvestre

189 €

Apéritif

Bouchées apéritives et coupe de Champagne

Menu

Mises en bouche du réveillon

Cromesquis de foie gras, poire et pain d'épices

Foie gras, pear, and gingerbread cromesquis

Entrées

Œuf parfait à la Truffe noire d'Aups, crème de Parmesan, émulsion au vin Jaune

"Perfect" egg with Aups black truffle, Parmesan cream, Vin Jaune emulsion

Carpaccio de langoustines jus de crustacés au Champagne, yuzu

Langoustine carpaccio, Champagne-infused shellfish jus, yuzu

Trou Provençal, glace au miel et Farigoulette

Plats

Raviole de Homard bleu au beurre noisette, sauce crémeuse

Blue lobster ravioli with brown butter and creamy sauce

Filet de bœuf maturé, foie gras poêlé, jus truffé, croustillant de pommes de terre

Dry-aged beef filet, pan-seared foie gras, truffle jus, crispy potato

Fromages

Neige de brebis, poires confites et noisette

Sheep's milk snow, candied pears and hazelnut

Dessert

Biscuit aux amandes de Valensole, gelée passion, cremcheese, coque au chocolat

Valensole almond cake, passion fruit jelly, cream cheese, chocolate shell.