

MENU DU NOUVEL AN – LE GABRIEL

CAVIAR

Caviar Oscietre « Kristal », panini de haddock, condiment à la française  
*CAVIAR*  
*Oscietra caviar « Kristal », haddock panini and condiment « à la française »*

HOMARD BLEU

Homard bleu de Bretagne, mangue confite, kimchi et jus court  
*BLUE LOBSTER*  
*Blue lobster from Bretagne, candied mango, kimchi and reduced juice*

ARTICHAUT

Coeur d'artichaut « Macau » en impression de sakura, coriandre fraîche  
*ARTICHOKE*  
*« Macau » artichoke heart with sakura leaves and fresh coriander*

BAR

Bar de ligne nacré, céleri rave confit au citron noir, coquillage de la Trinité  
*SEA BASS*  
*Seared sea bass, celery with black lemon and shells from "Trinité"*

VOLAILLE

Volaille de la Cour d'Armoise, raviolis de cresson, coulis de truffes  
*HEN*  
*Hen from « Cour d'Armoise », cress ravioli, black truffle coulis*

FROMAGE

Vacherin aux truffes  
*CHEESE*  
*Vacherin with truffle*

FRAICHEUR EXOTIQUE

Fruits frais, sorbet passion et émulsion rhum vanille  
*EXOTIC FRESHNESS*  
*Fresh fruits, passion fruit sorbet and rum & vanilla emulsion*

MONT BLANC TRUFFE, YUZU ET MARRONS

Meringue à la truffe, sorbet yuzu et crème légère aux marrons  
*TRUFFLE MONT BLANC, YUZU AND CHESNUT*  
*Meringue with truffle, yuzu sorbet and light chesnut cream*

COMPTE A REBOURS CHOCOLAT

Crèmeux et mousse chocolat grand cru, cœur noix de pécan  
*COUNTDOWN CHOCOLATE*  
*Chocolate grand cru cream and mousse, pecan nut heart*