

# L'AUBERGE EN FÊTE

## DINER DU REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE



L'a bouchée croustillante à la truffe noire

L'huitre en sabayon de Champagne

La texture d'anguille fumée aux graines de caviar français

L'Oursin

En coque, Emulsion au champagne – Citron, Fleurs d'estragon

Les Saint-Jacques

Rôtie et nappée, Citron noir, Confit de potiron au jus beurré au caviar

Le Homard Bleu

Rôti sur la braise, Gnocchi cardinal et sucs savoureux d'une bisque flambée au Cointreau

Le Chevreuil de chasse française

Une poire au vin, Sauce grand-veneur aux baies de genévrier, Céleri fumé

Le brie de Meaux fermier

Nourri de truffe fraîche | Pulpe de fruits d'hiver

Les grands Desserts

La chocolaterie de l'Opéra, ganache liquide noisette et passion frappée

Le nougat glacé, poire « William » en déclinaison et fleur de capucine

La mandarine « givrée », noix de coco et miel de la famille Azzolin

Les Mignardises et les Gourmandises

Au tarif de 200€ par personne, hors boisson