

L'AUBERGE EN FÊTE

DEJEUNER DU JOUR DE L'AN



L'a bouchée croustillante à la truffe noire

L'huitre en sabayon de Champagne

L'anguille fumée aux graines de caviar français

L'Oursin

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

Le Homard Bleu de Bretagne

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

Le Chevreuil de chasse française

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

Le brie de Meaux fermier

Nourri de truffe, Pulpe de fruits d'hiver

Les grands Desserts Signatures

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

Mignardises et Gourmandises

Au tarif de 110€ par personne, hors boisson