

**didon.**

Menu de la Saint-Sylvestre conçu par le chef **Michel Portos**, doublement étoilé et cuisinier de l'année en 2012, et notre chef **Francesco Cianfanelli**

Vendredi 31 décembre 2021



Menu en 9 services

Huître, mayonnaise aux herbes, citron



Ricotta et poire en tempura

Saint-Jacques en carpaccio, oursins, oxalis, gelée de safran et clémentine



Foie gras, pomme au vin rouge, coing, cédrat

Sole farcie à l'anguille fumée, céleri, champignons, châtaignes



Cerf grillé au charbon de bois, jus de viande au vermouth, pomme de terre à la truffe

Brie farcie à la truffe, pousses d'hiver, vinaigrette grecque



Sgroppino



Parfait glacé à la pistache, fruits rouges, barbe à papa libanaise

*Prix par personne : 160 euros (hors boissons)  
1 coupe de Champagne Gimonnet 1<sup>er</sup> Cru incluse  
Et plein d'autres surprises aussi !*