

didon.

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

Samedi 31 décembre 2022



Menu en 9 services

Cornet farci à la ricotta de bufflonne, oignon confit, huile herbacée



Houmous, poulpe, câpres, olives, sumac, shot à la Luciana



Brochette d'escargots, lardo di Colonnata, crème de poireaux

Carpaccio de Saint-Jacques, Granny Smith, livèche, citron, sauce au corail



Ravioli de foie gras, purée de champignons, eryngii rôti, truffe, consommé de volaille

Sole grillée, ratatouille à la provençale, sauce aux coquillages



Caille à partager au barbecue, déclinaison de courges, jus truffé

Salade d'agrumes épicés, betterave rouge, sorbet passion



Brownie au chocolat, poire pochée au vin rouge, sorbet mandarine, sabayon au Cointreau, shot de vin chaud

Prix par personne : 180 euros (hors boissons)

1 coupe de Champagne Gonet Blanc de Blancs incluse et plein d'autres surprises aussi !