

Menu Saint-Sylvestre au Grand Vefour

Samedi 31 décembre 2016



*Oursin de Méditerranée, dans une fine gelée de bouillon de kombu,
émulsion à la truffe noire*

*Déclinaison de noix de coquilles Saint-Jacques,
jus de grenades et caviar Oscietre*

Ravioles de foie gras, crème foisonnée truffée

*Homard Bleu rôti dans sa carapace, salsifis à la truffe noire,
croustillant de galette de sarrasin*

*Poitrine et cuisse de pigeon, fine purée de cerfeuil tubéreux à la truffe noire,
jus court à la betterave rehaussé de poivre pamplemousse*

*Brie de Meaux à la truffe noire, poire aux pistils de safran,
salade de mâche*

Ecume de citronnelle dans une fine tuile chocolat

*Baba infusé au sirop d'épices douces,
crème légère aux gousses de vanille de Tahiti
sur un lit de mangue et fruit de la passion relevés au gingembre*

*Cube Or, ananas au miel de Tetiaroa et galanga,
sorbet coco et citron vert*