



MENU DU NOUVEL AN

MISES EN BOUCHE

Sashimi de Saint Jacques, mariné au saké doux et citron vert,
perles de caviar, huile de shiso, écume de lait de coco fumé

Tartelette croustillante de topinambour, escalope poêlée de foie gras
et sa mousse, éclat de truffe noire

1ER PLAT

Ravioles ouvertes de homard au bouillon de kombu,
gingembre confit et risotto de panais

TROU JURASSIEN

Granité hibiscus et zeste de citron vert, gelée de Pink Lady
Pétillant à la fleur de sureau

2EME PLAT

Dos de cerf rôti au cacao, soja vieilli, mousseline de céleri aux morilles
poire pochée au vin rouge, jus de carcasse et shitake

FROMAGE

Notre sélection de fromages de la maison Janin
Crème de sésame blond et réduction soja-marin
Fine brioche toastée et huile de noix

DESSERT

Dôme chocolat grand cru 72%, cœur caramel miso, crème glacée au matcha

MIGNARDISES