



Jean Luc TARTARIN
MAISON DE CUISINE

Diner de la St Sylvestre

Mise en Bouche...

Consommé d' Hiver
Brioche Feuilletée à la fleur de sel

Classique...

Foie gras de Canard cuit en terrine au Naturel
Notre pain au levain naturel fermenté 72 H toasté

Végétal...

Betterave cuite en croute de Sel.
elle est découpée devant vous et arrosée d'un Balsamique 25 ans d'âge

St Jacques de la Baie de seine crues/cuites,
Caviar « Kristal » beurre noisette battu

Fumée devant vous...

Raviole de homard « Bleu » et escargots au chou d'hiver et tagète
Émulsion d'une vraie sauce américaine

Grosse Langoustine juste raidie
Mousseline de Maïs au plancton marin, sucs de cuisson caramélisés

Saint Pierre enveloppé de lard de « Colonnata » étuvé doucement
Voile d'une extraction de carottes des sables au pomelos, risotto de carottes

Coffre de Pintade Chaponnée de « Chez Arnaud Tauzin »
Sauce Albufera, râpée de truffe Mélanosporum,

Pressé de navets « Boule d'or », laitue, abats et gras des cuisses
en deuxième service

Brie de Meaux « Fermier » à la Truffe Noire

Ananas « Victoria » piqué de gousses de vanille de Madagascar
*Il est confit 48 heures dans un caramel « Marie Galante » Jus de fruits de la passion sorbeté
Madeleine piquée d'une gelée au citron*

Sur l'idée d'un Mont Blanc...

Meringue/chantilly au Whisky/crème de Marrons/sorbet Clémentines

295€-Prix Nets

*Si vous présentez une intolérance ou allergie, à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.*

Tous nos Plats sont faits Maison