

Dîner du Réveillon de Noël

24 décembre

Pieds de porc en gelée au foie gras et vinaigre noir

—
Filet de thon rouge mariné au sésame et wasabi

—
Huître Gillardeau n°2 en fin beignet, assaisonnée de caviar

—
Rouleau de chou chinois à la moutarde

—
Ha Kao de homard bleu

—
Siu Mai à la truffe noire

—
Dim sum de bar au céleri

—
Filet de Saint-Pierre sauté à la sauce soja aux échalotes

—
Filet de biche sauté à la truffe noire

—
Chapon de Bresse, braisé aux châtaignes

—
Pudding à la mangue

—
Gâteau de châtaignes

—
228 euros par personne - menu dégustation - hors boissons

Dîner de la Saint-Sylvestre

31 décembre

Foie gras de canard et tofu marinés comme à Chaozhou

—
Huître Gillardeau n°2 frite à l'ail et au caviar

—
Pluma ibérique laquée au miel

—
Dai Zi Kao de Saint-Jacques et crevette au caviar

—
Siu Mai à la truffe noire

—
Dim sum de bar et crabe

—
Soupe de courge aux fruits de mer, truffe blanche

—
Canard laqué pékinois dans sa crêpe

—
Langoustines bretonnes sautées aux trois poivres, gingembre et cébettes

—
Filet de Saint-Pierre sauté à la sauce XO

—
Filet de biche sauté à la truffe noire

—
Pudding à la mangue

—
Boule croustillante à la cacahuète

—
350 euros par personne - menu dégustation - hors boissons

