



Éric MARTINS, Propriétaire
Thomas BOULLAULT, Chef de Cuisine

3, rue Saint Philippe du Roule - 75008 Paris
T +33 (0)1 42 25 55 98
Service voiturier le soir



Dîner du réveillon de la Saint-Sylvestre 2009
195 € par personne

Le casse croûte de foie gras de canard confit /
pain d'épices, confiture d'églantine, râpée d'agrumes

Le cœur de saumon fumé /
premières asperges françaises, truffe noire, fondue de cancoillotte :
le tout fumé au bois de hêtre

Les noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha /
fine mousseline de panais, clémentine Corse et gruë de cacao

La côte de veau de lait de Corrèze rôtie aux fruits du Mendiant /
« embeurrée » de salsifis à la truffe noire, jus court à la mûre

La raviole de fourme d'Ambert /
cerises Amarena, émulsion de lait brioché à la vanille

La fraîcheur exotique /
meringue craquante à l'amande

La crème de chocolat noir pur Venezuela /
glacé au café Arabica et cardamome verte