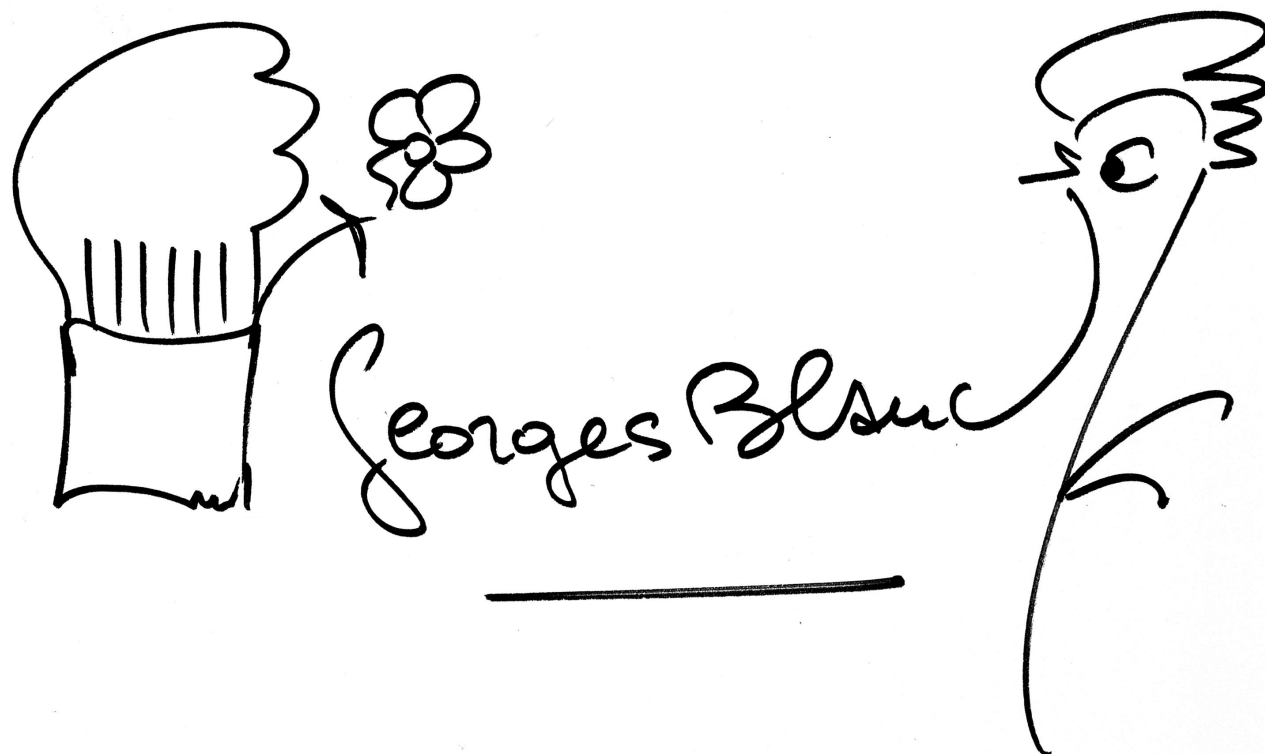


Dîner de la Saint-Sylvestre 2011

Douze Saucis avant
les douze coups de Minuit ...
et mes meilleurs vœux
pour 2012



L'Huître Creuse Gillardeau en Gelée "Terre et Mer"

~ ~ ~

Le Bonbon de Foie Gras Moka-Truffe

~ ~ ~

Caprice Exotique Mangue Tourteau au Mariage d'Épices



*Embrouillade de Cuisses de Grenouilles au Basilic Pourpre,
Céleri Glacé au Safran et Gelée Citronnelle-Gingembre*



Soupe de Haricots Blancs et Truffes Noires



*Des Noix de Saint-Jacques dans une Marinière à l'Huile Vierge
et au Chardonnay Relevée d'un Medley d'Herbes*



*Saumurade de Turbot Poireau-Truffe, Fumet de Crustacés à l'Estragon,
Crosnes et Noix de Grenoble*



*Le Homard sous un Voile de Lard Fondant
Baigné d'une Essence Marine à la Syrah,
Déclinaison Végétale et Petits Coquillages*



La Note Digestive Fruitée et Acidulée



*Suprême de Blanc de Poularde de Bresse et Sot L'y Laisse
Servis dans un Bouillon Goûteux avec des Cœurs de Cardons et des Truffes*



Trois Avant-Desserts en Surprise

~ ~ ~

L'Entremets «Saint-Sylvestre» version 2011

~ ~ ~

La Palette des Friandises, Macarons et Chocolats Maison