

# SAINT SYLVESTRE 2021

*L'Huitre en gelée « Terre et Mer » au Caviar Oscière Royal  
Bonbon de Grenouille « Tout en Vert » rafraîchi de Kalamansi  
Le Foie Blond de la Basse-cour à la Syrah*



Délicat Chaud-Froid de Rouget au Safran Aindinois



Feuille à feuille croustillant Melanosporum  
condimenté d'Echalote noire



Langoustine de Casier nacrée dans une feuille de Cédrat,  
Marinière d'Aromates au Chardonnay



Le Homard bleu cuisiné comme à Nantua  
relevé d'une Tapenade de la Maison Boutarin



Le fameux Chapon de Bresse en 2 services  
Le Suprême au Foin de Crau et Château-Chalon  
La Cuisse à la Royale et Truffe



Le Mendiant et l'Olive noire



La Gourmandise St Sylvestre 2021



*Un éventail de petites douceurs et le Chocolat  
dans tous ses états*

**460 €**

*Georges Blanc*