



Georges Blanc

SAINT SYLVESTRE 2022

« 12 Saveurs avant les douze coups de minuit »

A la découverte de quelques notes apéritives



L'Araignée de casier « selon Satish »
condimentée au Caviar de Sologne



Une Ravigote de Poireaux « crayons » Melanosporum



Mariage du Chou-rave et du Diamant noir
dans une Soupe légèrement fumée



La Truite du Moulin de l'Etre maturée
et la fameuse Marinière d'Aromates à l'Essence de Laurier



La Sole et la Truffe noire
dans une Tapenade aux Moules de Bouchot et Savagnin



L'Emblématique Poularde de Bresse « façon Matelote »
avec des queues d'Écrevisses
et un Velours détonnant aux Épices douces et Harissa



L'épatante « Rubia Galega » à la flamme
Sauce Foyot relevée aux Anchois de Collioure



La Surprise d'une première note sucrée



L'Entremets Saint Sylvestre 2022



Une Palette de Douceurs et des Chocolats

520 €