

## MENU SAINT-SYLVESTRE

395 €/pers



Animation  
musicale  
*Gipsy Princes by  
JC Animation*

Dégustation de « En K » Caviar Maison de Bâcon by Kaviari  
Blinis et condiments

-

Foie gras de Canard comme un galet, chutney pommes et coings  
*(Château Raymond Lafon 2013, Sauternes AOC)*

-

Médaille de Homard rafraîchi d'une crème frappée à l'orange  
*(Pouilly fumé Ladoucette 2018)*

-

Turbot braisé, légumes oubliés  
Emulsion champagne  
*(Pouilly fumé Ladoucette 2018)*

-

« Trou Antibois »  
Granité de champagne et pamplemousse

-

Suprême de Chapon fermier farci aux cèpes  
Pommes sabot truffées  
*(Sancerre rouge, Pente Maimbray 2017)*

-

Fleur de Pavlova  
Coulis de fruits rouges mentholé  
*(Muscat du Cap Corse Jean-Baptiste Arena 2017)*

-

Confiseries Corses de Monsieur Marcel Santini