

# *La Saint Sylvestre à l'atelier du goût*

*Mise en bouche de l'Atelier*

*Foie gras de canard mi-cuit,  
chutney de pommes et échalote confite*

*120€  
hors boissons*

*Tartare de St Jacques et clémentines,  
crème montée au citron, caviar « Impérial Gold »*

## *Entracte glacée*

*Pavé de chevreuil,  
purée de betterave, navets longs glacés, sauce grand veneur*

*Le Brillat Savarin affiné,  
salade de jeunes pousses*

*La douceur 2023 :*

*Croustillant praliné macadamia,  
crème de Yuzu, mousse noix de coco*