



# Menu Nouvel An

250 €

## MARLIN FUMÉ

Ananas Victoria confit au sel, bouillon à l'estragon

## CAVIAR OSCIÈTRE

Œuf de caille, pommes de terre confites au beurre, velours Sousou

## OMBRINE

Confit au sel tagète, condiment oursin, senteurs du verger de Labourdonnais

## LANGOUSTE

Coussin de cochon des Bornes, mangue Masala,  
condiment au piment fermenté

## INTEMPORELLE POULARDE DE BRESSE

Truffe noire Mélando de Patrice, patate douce,  
jus corsé aux senteurs des sous-bois

## ABONDANCE

Sablé au beurre, miel des Aravis, fleurs des Vosges

## BULLE DE FÊTE

Myrtilles sauvages de nos cueillettes, banane Gingeli, vanille fumée

## ÉCLAT DE MINUIT

Crème de tamarin, condiment aux bourgeons de sapin,  
Sorbet au chocolat Madagascar