85€

LE 31 DÉCEMBRE

au Zarathoustra

COCKTAIL

Bulle Belle Cécile, pomme rôtie, triple sec,
sirop sapin, citron vert

Première entrée

Saint Jacques grillée à la flamme, figatelli, gel yuzu ardéchois confit et beurre d'estragon

Deuxième entrée

Foie gras juste poêlé, bouillon asiatique, gomasio d'Hoi An
- cacahuètes, citron vert, pétales de paprika, sésame et piment -

Premier plat

Filet mignon en croûte de pain d'épices, crémeux de patate douce, chips de panais et jus corsé au notes fumées

Trou zarathoustrien

Bulles d'ici et sorbet maison kiwi & bergamote

Deuxième plat

Filet de rouget, jus terre-mer au beurre de corail, écume d'estragon et pangrattato au chorizo

Fromage

Brillat Savarin truffé, crème de bresse au miel fermenté & ail noir

Dessert

L'Orange givrée : Sorbet orange & safran, praliné chocolat & noix de pécan, opaline au caramel