



Jean Luc TARTARIN
MAISON DE CUISINE

MENU DU 31 DECEMBRE 2021

290 €

En mise en Bouche

Pomme soufflée fourrée d'une bisque de Homard, Caviar

Fumée devant vous,

*la Raviole de Foie Gras de Canard à l'huître
Émulsion de gingembre*

*Grosse noix de St Jacques juste raidie,
Parmesan/Noix/Truffe d'Alba*

Langoustine cuite en carcasse, sucs de cuissons tourbés

Homard « Bleu » rôti au beurre salé, Sucs de clémentines à l'huile de colza, pousses d'herbes

*Bar de Ligne cuit sur sa peau,
Coquillages/Blettes/Stilton*

*Aiguillette de Poularde de la Cour d'Armoise, Rôtie-Pochée, Sauce Albufera,
Légumes d'hivers en croustade*

Pressé de Brie de Meaux « Fermier » à la Truffe « Melanosporum »

*Ganache montée aux marrons,
Meringues caramélisées à la cardamome Blanche,
Biscuit intense au Cacao*

*Tartelette fine aux Agrumes, Gelée de Champagne,
Confit d'oranges et raviole aux zestes*

*Si vous présentez une intolérance ou allergie, à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part*

*Ne travaillant qu'avec des produits de première fraîcheur,
Nous pouvons être amenés à modifier le menu au dernier moment
Merci de votre compréhension*

 **les Collectionneurs®**
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs