



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 Pouarde 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