

Le Jardin des Lys
Menu du 1^{er} janvier 2019



Emulsion de coquillage et longuet de caviar

Macaron tomate basilique, bœuf wagyu



Le filet de pigeon et foie gras Rougié poêlé sur coing confit au merlot,

mousseline et pickels de chou fleur

OU

Fraîcheur de homard et polenta au yuzu, crème armoricaine et émulsion d'oursin shizo



La douceur givrée champenoise à la framboise



Le faux filet d'agneau, sauce grand veneur, crémeux et tagliatelles de salsifis, cranberry et pieds bleus

OU

Le saint-pierre rôti au champagne et Saint Jacques, risotruffe et poireau entier confit à l'orange



Le brie de Meaux – sélectionné par le Meilleur Ouvrier de France Xavier Thuret –

affiné par nos soins aux truffes, accompagné de sa mizuna, noix de Pécan

caramélisées au sirop d'érable du Canada



Alliance du nouvel an poire, chocolat, spéculos et menthe fraîche



Menu à 65€ par personne



Réalisé par le chef François Le Touche

