# pollen

31 DEC

| | |
|---|---|
| Menu de la Saint-Sylvestre | 110 |
| Accord Mets et Vins | 50 |

—

Foie gras de canard rôti,
céleri rave confit, sauce au verjus.

Carpaccio de St Jacques de plongée et radis
aux agrumes, saladine d'herbes folles.

Turbot sauvage sauce au caviar,
choux fleur meunière.

Canard à la truffe en deux services.

Mont d'Or sorti du four servi à la cuillère.

Mousse légère aux marrons,
sorbet clémentine, cardamome.

Chocolat intense, griottes.

—

Mathieu Desmarest et son équipe

Prix nets en euros, service compris.