Menu
31 Décembre

195 €

—

Pour sublimer votre repas,
l'accord mets et vins
vous est proposé en supplément

+ 55 €

LE GRAND
SAINT-MICHEL

Tous nos prix sont indiqués en euros TTC, service compris
Les plats peuvent contenir des allergènes. N'hésitez pas à demander des informations à notre équipe

APÉRITIF

Coupe de Champagne
Glass of Champagne

AMUSE-BOUCHE

Tartelette de potimarron rafraîchie à la clémentine
Pumpkin tartlet with a touch of clementine freshness

ENTRÉE

Huîtres pochées, sabayon au Champagne, caviar de la pisciculture Hennequart
Poached oysters, Champagne sabayon, caviar from Hennequart Fish Farm

PREMIER PLAT

Fricassée de homard fumé au bois de hêtre, croustilles de pommes de terre, jus légèrement crémeux
Smoked lobster fricassee with beechwood, potato crisps, lightly creamy jus

SECOND PLAT

Pithiviers de pigeon, jus au foie gras de canard, purée de céleri à la truffe fraîche
Pigeon Pithiviers with duck foie gras jus, celery purée infused with fresh truffle

FROMAGE

Brie de Meaux truffé, salade verte, huile de noix
Truffled Brie de Meaux, green salad, walnut oil

PRÉDESSERT

Sorbet a la liqueur de Chambord, financier aux baies
Sorbet infused with Chambord liqueur, served with a berry financier

DESSERT

Coque au chocolat de chez Max Vaucher, citron et noix de coco
Chocolate shell by Max Vaucher, lemon and coconut

MIGNARDISES

Tartelette aux fruits, truffe au chocolat à la liqueur de Chambord et coupe de Champagne Blanc de Blanc
Fruit tartlet, chocolate truffle infused with Chambord liqueur, accompanied by a glass of Blanc de Blanc Champagne