REVEILLON DU NOUVEL AN

Picotte
Paris

130€

COUPE DE CHAMPAGNE

glass of champagne

AMUSE BOUCHE

HOMARD RÔTI, MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR À LA VANILLE, SARRASIN SOUFFLÉ

roasted lobster, cauliflower mousseline with vanilla, buckwheat soufflé

ENTRÉE

TOURTEAU, MAYONNAISE ESTRAGON ET CORAIL, ZESTE D'AGRUMES

crabmeat, tarragon and coral mayonnaise, citrus zest

LA MER

SAINT-JACQUES POELÉES, FONDUE DE POIREAUX, CÉLERI, JUS DE VIANDE À LA VIANDE TRUFFE

pan fried scallops, leeks, celery, truffle meat juice

LA TERRE

SELLE D'AGNEAU, DÉCLINAISON DE SALSIFIS, JUS DE RÔTI

saddle of lamb, declinaison of salsify, reduced juice

PRÉ DESSERT

LITCHI, MOUSSE AU CHAMPAGNE, OPALINE À LA ROSE

lychee, champagne mousse, rose opaline

DESSERT

NOISETTES, ORANGE ET PAIN D'ÉPICES

hazelnuts, orange and gingerbread