

MENU SAINT SYLVESTRE

Mise en bouche surprise du chef

Noix de Saint-Jacques aux truffes d'été et à la fleur de sel

Saint-Jacques marinée aux truffes 24h, servi nacré.

Mosaïque de tataki de bœuf

Filet de bœuf marinée 12h (huile de soja salée/ sucrée, sauce huître et saké).

Interlude

Sorbet de yuzu au gingembre et saké

Homard rôti sabayon de champagne

Fenouil et jeunes carottes rôtis au beurre.

Fromage

Rollot de Picardie pané et jeunes pousses

La rosace

Mousse vanille cœur de fruits exotiques feuillantine au chocolat blanc et biscuit noix de coco.

Menu simple 99€ pas personne

Menu en accord mets et vins 130€ par personne

(1 coupe de champagne, 2 verre de vins 12 cl en accord avec les plats et 1 café)

Soirée animée par 2 musiciens sur réservation au 03 44 76 77 80

Le Castle Pierrefonds

Prix net TTC service compris