

L'ATTILIO

BRIOLLAY

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

MENU DÉGUSTATION EN 9 SERVICES

La soirée s'ouvre sur une coupe de champagne,
offerte à votre arrivée.

249€ par personne, hors boissons.
Service et TVA inclus.

La royale de foie gras

Velouté onctueux de foie gras des Landes,
réduction de Marsala et émulsion de parmesan

Le carpaccio de Saint-Jacques

Fines tranches de Saint-Jacques crues
marinées au yuzu, langues d'oursin de Galice

L'œuf parfait au caviar

En vermicelle croquant,
crème de jeunes pousses d'épinard

Les raviolis de homard bleu

Raviolis maison garnis d'homard bleu breton,
bisque corsée et sauce Thermidor

Le bar

Médailлон de bar de ligne poché sous un voile
de céleri-rave et beurre blanc

Le bœuf Rossini

Filet de bœuf rôti accompagné d'une escalope
de foie gras, purée de pommes de terre

Le brie de Meaux

Parfumé aux truffes et accompagné d'un chutney
de figues noires au vinaigre balsamique

Interlude

Sorbet citron fait maison

La perle

Sphère en sucre garnie d'un sabayon orange,
agrumes frais et sorbet

Une touche d'exception truffe ou caviar (5g) +25 €