

## MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

490.- par personne

### L'HUÎTRE NATURELLE D'UTAH BEACH

tarama d'œuf de brochet fumé  
vinaigrette à l'oseille et au citrus combawa  
riz vénéré

### LE BERLINGOT ET LA TRUFFE NOIRE

cœur coulant comme une fondue  
consommé de champignons et thé Pu'Erh

### LA LANGOUSTINE

rôtie au feu de bois  
raviole de kaki brûlé  
consommé corsé à la camomille

### LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR

créé en 1971 par Jacques PIC – réinterprété en 2021 par Anne-Sophie Pic  
sauce mousseuse champagne, saké, rose & citrus Jabara

### LA VOLAILLE DE BRESSE A LA TRUFFE NOIRE

en deux services  
l'un, en imprégnation de mélilot et fève de tonka  
l'autre, en fine tartelette à partager

### LA TOMME DE GSTAAD

tuile au levain infusé au sakura  
brioche feuilletée épine vinette

### LE CHOCOLAT

feuilles craquantes  
ganache légère à la truffe noire  
crème glacée à la vanille fumée infusée au Cognac