



SAINT-SYLVESTRE

au Château de Monscolombe

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2025

la Table

de l'Orangerie

AMUSE-BOUCHE

Semoule de butternut au citron vert,
réduction corsée acidulée

ENTRÉE

Carpaccio de Gambero Rosso & graines de sésame,
yuzu glacé aux algues Nori & Caviar Oscietre

POISSON

Saint-Jacques rôties sur un risotto
de céleri rave truffé, émulsion parmesan

VIANDE

Ravioles de bœuf truffées,
liées au foie gras, sauce Albufera

PRÉ-DESSERT

Gelée de thé aux fruits rouges, nuage de riz & hibiscus

DESSERT

Le Mont Blanc à la châtaigne

Menu unique à 280€, eau comprise
Accord mets & champagnes 120€

