



SAINT-SYLVESTRE

au Château de Fonscolombe

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2025



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 Oscière

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 220€

