

Pour la Saint Sylvestre les restaurants du Groupe Eclore voient les choses en grand. **Menus sur-mesure** concoctés pour l'occasion, chaque adresse révèle **son identité culinaire**.

2022 tire ainsi sa révérence pour laisser place à l'année 2023 sur **des accords mets & vins d'une grande justesse**.

Ainsi, les Chefs Matthias Marc, Kevin De Porre et Erwan Ledru, Nicolas Beaumann, Jarvis Scott, Sylvain Courivaud, ou encore Flavio Lucarini se donnent la réplique **de l'horloge à l'assiette pour une année que chacun place d'ores et déjà sous le signe de l'excellence gastronomique**.

BRAÏSE

MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Canapés

Magret de canard fumé, condiment barbecue et œufs de brochet

Caille sur coffre, salsifis fumés et truffe

Saint-Jacques de la Baie de Seine, butternut, châtaigne et beurre blanc fumé

Rouget cuit au foin, artichaut et ail noir de la Drôme

Biche au barbecue, céleri confit, grenade et jus de civet

Poire, Timut et amande

Chocolat, gruë et fromage blanc au lait de brebis

Mignardises

*Menu 6 temps 180€ par personne
Accord mets et vins 80€*

LIQUIDE

MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Huître, Raifort, Caviar, Pickles daïkon



Saint-Jacques, Echalote, Kalamansi



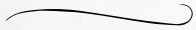
Foie gras, Gelée de Macvin, Condiment sarrasin torréfié



Lotte au barbecue, Marinière de coquillages, Oseille



**Bœuf maturé, Betteraves fumées, Condiment graines de
moutarde, Jus infusé**



Glace litchi, Voile Verjus



Chocolat, Riz noir, Menthe

*Menu 6 temps 180€ par personne
Accord mets et vins 80€*



LE BISTROT
FLAUBERT

MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

CANAPÉ

HUÎTRE CHAUDE

Velouté d'oignons au miso,
Algue et caviar de la maison Petrossian

SAINT-JACQUES RÔTIES

X-O, coriandre,
Topinambour

RAVIOLI DE TOURTEAU

Consommé de racines,
Kosho de bergamote

LOTTE

Aux 3 citrons

VOLAILE RÔTIE

Radicchio farci aux 4 épices,
Truffe noire et satsuma

CHOCOLAT

Chocolat, chocolat

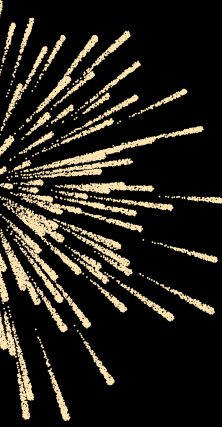
MIGNARDISES

MENU 6 TEMPS 150€ PAR PERSONNE
HORS BOISSONS



Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

Raviole de céleri et truffe, tartare de langoustines,
consommé corsé de bœuf en demi gelée



Saint-Jacques rôtie, flambée au vieil Armagnac,
betterave fumée et truffe noire

Homard confit au gingembre, butternut rôti,
jus de butternut corsé et agrumes

Moelleux de pomme de terre et caviar Oscietre de la maison Petrossian

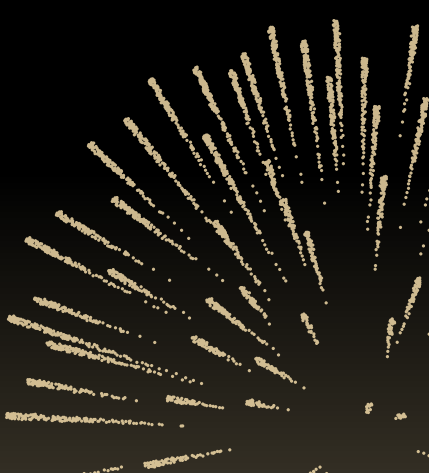
Le turbot poché dans un bouillon d'herbes et truffes,
topinambour cuit en croûte et coulis de persil

Suprême de volaille de Bresse masqué de truffe noire,
artichauts braisés et sabayon truffe

L'agrumes pour se rafraîchir

Le dessert de l'an neuf

*Menu 8 temps à 390€ par personne
Hors boissons*





MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Canapés

Hors d'œuvre

Œuf du poulailler et de rivière, Betteraves, Haddock

Saint-Jacques, Pastrami, Coleslaw

Langoustine de casier, Foie gras, Bisque, Piment fumé

Saint-Pierre, Beurre blanc, Caviar Prunier

Volaille, Anguille, Truffe noire

Brie de Meaux, Amandes grillées, Champagne

Pré-dessert

Main de bouddha, Limequat, Sichuan

Chocolat, Citronnelle

Mignardises

Gâteau de départ

*Menu 8 temps 250€ par personne
Accord mets et vins 110€*



MENU DU NOUVEL AN 2023

Cancoillotte / Œufs de truite / Pomme de terre

Coquillages / Betterave / Raifort / Hibiscus

Daurade / Tarama truffé / Citron vert / Cacahuète

Foie gras / Trompettes / Bouillon épicé

Encornets / Queue de bœuf / Roquefort / Oseille

Ris de veau / Anguille / Choux

Caviar / Roquette / Mont d'Or

Apologie de l'excès

Pomme / Oxalys / Sarrasin

*Menu 9 temps 320€ par personne
Accord mets et vins 160€*