

côté seine
RESTAURANT

new year
REVEILLON

SAMEDI SOIR 31 DECEMBRE 2022

Coupe de Champagne Blanc de Blanc de l'an 2022 / 2023
& ses aprets:

Déclinaison sur le thon rouge au wakamé.
Patate douce dite orange au caviar sevruga pays de Bourbon.

**Raviole fraîche de truffes Melanosporum
& bouillon clarifié aux morilles, émulsion au vieux Comté.**

**Demi langouste des terres Australes fraîchement servie
& siphon de crustacés.**

**Ballotin de baby-dinde des fermes des Hauts
Farce fine de cèpes Bouchons & foie gras de canard,
Jus corsé de champignons des bois, & vieux légumes oubliés,
songe & céleris bouille aux noisettes torréfiés.**

Pré dessert: citron Gallet & citron Caviar en surprise.

**Le dessert de la nouvelle année revue par notre faussaire
Comme une vraie charlotte, qui n'en est pas une...
Cœur letchis & notes de poivre Timut.**

POUR VOTRE RESERVATION

54, rue Sainte Anne - 97 400 Saint-Denis de la Réunion

Tel. : 02 62 23 42 68

Mail: restaurantcoteseine@yahoo.fr

125 Euros

Taxes & service inclus

EXCLUSIVEMENT SUR RESERVATION

En versant des arrhes 50 %

*Maître
Restaurateur*

