

# Réveillon de la Saint-Sylvestre

Dimanche 31 décembre 2023

Le foie gras chaud de canard macéré au gin puis poché dans un consommé corsé



Le chausson de pomme de terre et caviar Oscière de la Maison Petrossian,  
beurre de cresson



La grosse langoustine fumée puis rôtie dans un beurre de crustacés,  
nage de coquillages au parfum d'agrumes



La tatin de céleri et truffes noires, laquage de céleri comme un jus de rôtissage



Le turbot confit dans un beurre aux 5 saveurs, butternut et gel de rose



Le dos de chevreuil en croûte de céréales, sauce Diane



L'agrumes pour se rafraîchir



Le dessert de l'an neuf

Menu en 8 temps  
420€ par personne  
Hors boissons

Pour réserver :  
01 47 63 40 77  
[reservation@maisonrostang.com](mailto:reservation@maisonrostang.com)  
[www.maisonrostang.com](http://www.maisonrostang.com)