



# DÎNER DÉGUSTATION EN 8 TEMPS ST SYLVESTRE 2025

---

## PRÉLUDE PÉTILLANT

Coupe de Champagne Blanc de Blancs & amuse-bouche

## L'ÉVEIL DES SENS

Noix de Saint-Jacques lardées et rôties, crème de panais & écume de grenade

## L'HOMMAGE AU TERROIR

Foie gras de canard mi-cuit aux truffes & à l'Armagnac, voile de gelée au Porto

## LA SIGNATURE DE L'ATYPIC

Tournedos Rossini, foie gras poêlé & truffe noire du Périgord  
jus réduit au Madère

## LE SOUFFLE DU VERGER NORMAND

Sorbet citron vert au Calvados

## LES FASTES OCÉANES

Demi-homard rôti, risotto crémeux à l'encre de seiche

## ENTRE TERRE ET MYSTÈRE

Brie de Meaux truffé, jeunes pousses de mâche & éclats de noix caramélisées

## L'ULTIME ENCHANTEMENT

Dôme de chocolat noir Saint-Domingue, crème à la mandarine impériale

---

160€ / PERSONNE

---

L'ATYPIC

51, Rue du Théâtre - 75015 Paris - [www.latypic.com](http://www.latypic.com)

