



MENU DU RÉVEILLON SAINT SYLVESTRE

Le Foie gras de canard...

Mi-cuit relevé d'un poivre Timut,
Marmelade de clémentines,
Pain vapeur aux citrons confits.

La Saint-Jacques...

En carpaccio,
Main de Bouddha,
Huile de Tagette.

Le Sandre...

Cuit sur la peau,
Navet, citron vert et raifort,
Velouté de cresson.

Le Chevreuil...

Le dos cuit au sautoir,
Légumes d'hiver,
Jus d'un civet.

Le Brie de Meaux et La Truffe noire...

Condiment pomme et frisée.

Le Chocolat...

En tourbillon, Arriba 72% origine Madagascar,
La Noisette de la Cépède du Lot et Garonne,
Sorbet à la poire Passe-Crassane.

Servi avec une liqueur de noisette maison de notre barman Grégory.

250€ hors boissons



MENU DU RÉVEILLON SAINT SYLVESTRE

Le Foie gras de canard...

Mi-cuit relevé d'un poivre Timut,
Marmelade de clémentines,
Pain vapeur aux citrons confits.

La Saint-Jacques...

En carpaccio,
Main de Bouddha,
Huile de Tagette.

Le Sandre...

Cuit sur la peau,
Navet, citron vert et raifort,
Velouté de cresson.

Le Chevreuil...

Le dos cuit au sautoir,
Légumes d'hiver,
Jus d'un civet.

Le Brie de Meaux et La Truffe noire...

Condiment pomme et frisée.

Le Chocolat...

En tourbillon, Arriba 72% origine Madagascar,
La Noisette de la Cépède du Lot et Garonne,
Sorbet à la poire Passe-Crassane.

Servi avec une liqueur de noisette maison de notre barman Grégory.