

## *Menu de la Saint-Sylvestre 31 Décembre 2018*



### *Le Salsifis*

Confit dans une huile de noisette, bille de foie gras, sabayon au bourgeon de sapin.

### *Le King crab*

Assaisonné de gingembre et citron vert, tourteau en fin sablé, carotte et mandarine.

### *L'Oignon des Cévennes*

Comme une soubise, variation de cèpes et sarrasin.

### *Le Homard de Bretagne*

Belle pince laquée d'un consommé, caviar gold et choux fleur.

### *La Noix de Saint Jacques de plongée*

En coquille iodée, céleri, curry et mangue.

### *La Betterave*

A découvrir en différentes textures, vinaigrette de café grillé.

### *La Canette excellence de chez Miéral*

Purée de panais à la pistache, réduction de griotte, jus de canard au cacao.

### *Le Comté et le Beaufort, 36 mois d'affinage*

En petit millefeuille de truffe et de noisette.

### *La pomme verte*

Rafraîchie de fenouil, émulsion de pignon meringué.

### *Le Champagne rosé*

En confit à la vanille de Tahiti, crèmeux de citron niçois, eau de rose.

**180 Euros**

Accord Mets et vins : 100 Euros

Viande d'origine française

