

MENU DE LA ST SYLVESTRE 2019

Pour vous mettre en appétit, tartare de thon rouge au caviar

Foie gras d'oie maison accompagné de coings confits

Noix de St Jacques poêlées sur un crémeux de choux fleurs aux truffes

Bouillon de crustacés aux herbes thaï, fine raviole de langoustine

St Pierre au four, accompagné de son nem et émulsion de fines herbes sur un risotto crémeux

Sorbet pommes vertes Granny Smith arrosé de Calvados

Filet de chevreuil façon Grand Veneur, purée de céleri, knepfle au fromage blanc,
Pommes fruits aux airelles, champignons des bois

Crème brûlée à la pistache et griotte

Surprise glacée de la St Sylvestre aux agrumes

Biscuit de l'an nouveau



165 €