



Menu de la St Sylvestre

100 € PAR PERSONNE

BOISSONS NON COMPRISES

Amuses-bouches

Huître en gelée de laitue de mer.
Biscuit de salmis de pigeonneau au foie gras.
Sifflet de maquereau fumé, crème légère aux herbes.
Verdurette de panna cotta, ceviche d'espadon.

Pré-entrée

Bouillon de shiitakés aux épices douces, pépite de foie gras.

Entrée

Demi-homard de nos côtes, radis daikon aux pinces,
vinaigrette passion, coulis aux pignons et piment d'Espelette.

Poisson

Noix de St Jacques rôties aux graines, raviole, coulis d'ortie, crémeux de courge.

Viande

Chapon en deux cuissons, beurre de truffes du Périgord,
racines, céréales aux cèpes de Christian, jus corsé.

Fromage

Brie roulé aux truffes, pourpier d'hiver, vinaigrette colza groseille.

Dessert

Parfait yuzu mangue, biscuit moelleux aux
noix de pécan caramélisées, coulis grenade exotique

