



Fêtons Ensemble cette Nouvelle Année....

Menu à 125€ Coupe de Champagne (Laurent Perrier) Comprise pour la Nouvelles Année.

Accord Mets et Vins 3 Verres 30€

En Mise en Bouche

BROUILLADE D'ŒUF DANS SON OURSIN

Brouillade d'œuf à la Crème de Truffe, Topinambours confit en Tartare, Emulsion de Corail D'oursin

Pour Commencer avec Élégance

LA NOIX DE SAINT-JACQUES AUX CÈPES

Noix de Saint-Jacques farcies aux Cèpes, Effiloché de Joue de Bœuf Confite, Emulsion Forestière, Rappée de Truffe

Dans le Sud-Ouest

TERRINE DE FOIE GRAS AUX FRUITS CONFITS

Terrine de Foie Gras Aux Fruits Secs de Saison, Brioche Vanillé Maison à la Vanille, Condiment Granny Smith au Yuzu

La Finesse de La Mer

TURBOT ET NORI

Turbot en Émincé, Farce Nori Iodé, Feuille de Lasagne en Trois Couleurs, Emulsion Poireaux à la Vodka

Le Cerf fait le Fanfaron

CARRÉ DE CERF EN CABRIOLE

Côte de Cerf sans Os confit au Cassis, Betterave Confite au Jus de Cassis, Sauce Gibier aux Fruits Rouges, Pressé de Pomme de Terre aux Cèpes.

Affinés Sont Nos Fromages

ASSIETTE DE FROMAGE AFFINÉE

Comté 18 Mois, Tome de Brebis de Savoie, Brie de Meaux Maturé, Compotée d'Échalotte confite en Confiture

Boule de Neige en Été

QUAND LA PASSION RENCONTRE LA VANILLE

½ Sphère Vanille et insert Passion, Biscuit Joconde, Croustillant Amande, Neige Coco, Fleur de Glace Vanille.

Conditions générales :

Le menu est en prépaiement, aucun changement ne sera accordé lors de cette soirée. Tout menu réservé est considéré comme définitif, aucun remboursement sera effectué