

LA SOIRÉE DE LA SAINT SYLVESTRE

MENU UNIQUE 90 €

COCKTAIL ET AMUSES BOUCHE

LE SAUMON FUMÉ

De la maison Barthouil, crémeux de choux fleur,
craquants de pain et coulis de pomme granny smith

LES COQUILLES ST JACQUES

Snackées, mousseline de patates douces au lait de coco,
confit de pomelos

LA POULARDE

Cuite en ballotine, farcie à la châtaigne et au foie gras de canard,
cépes bouchon, mais grand roux à la truffe noire

LE SAINT NECTAIRE

Cuisiné de trois façons

LE MARRON

Comme un mont blanc revisité, confit de cassis,
crémeux vanille, meringue et espuma marron

RÉSERVATIONS AU 05.59.24.12.62 – 30€ d'arrhes par personne