31 décembre 2024 au soir

MENU SAINT-SYLVESTRE

AMUSES-BOUCHES

Tartelette aux champignons des bois
Truite arc en ciel fumée, pommes de terre au citron vert, crème d'Isigny aux baies roses
Cromesquis d'escargot, chapelure persillée et ail noir

MISE EN BOUCHE

Langoustines des côtes d'Atlantique, polenta au siphon,
bisque et Caviar de Neuvic

ENTRÉE

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest poêlé,
gastrique de curry vert, légumes glacés et salicorne

PLATS

Filet de maigre Label rouge de corse, panais,
crème de noix de cajou au poivre Malabar

et

Caille Label rouge de Challans rôtie au foin, pommes de terre
boulangère à la truffe melanosporum, jus au vin de noix

FROMAGE

Panacotta de Saint-Marcellin,
pomme verte aux herbes, sorbet au Cidre

DESSERT

Inspiration aux notes "d'Eternity" :
jasmin, mandarine et bergamote

MIGNARDISES

Bonbon au chocolat et pistache
Pâte de fruit acidulée
Financier à la crème de marron et mandarine

149 €

C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné
des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes.

Tarifs TTC. Service inclus. Information allergènes auprès de l'équipe.