

Le Menu de la Saint Sylvestre

Apéritif au champagne, liqueur de sureau, essence de jasmin



Amuse-bouche



*Marbré de foie gras de canard et filet mignon de cerf fumé,
condiment de betteraves*



*Tartare de noix de Saint Jacques de la Normandie aux huitres Gillardeau,
crème de yuzu*



*Risotto à la truffe *Tuber melanosporum*, gigolette de cuisse de grenouille
fraiche, jus de viande et tuile à la tome du Ramier*



*Homard Breton juste rôti, duxelles de légumes d'hiver et champignons,
servi en coque d'oursin, et son corail en émulsion*



*Gros filet de Sole « sauvage » en roulade, garniture végétal, caviar
d'Aquitaine, écume d'eau de mer*



*Dodine de Poullarde de Bresse AOP
« élevée en pleine nature aux graines de Bresse et au lait »,
petit chou farcie, réduction de vin de Cahors à la mûre*



Chariot de Fromage de nos régions



Dessert surprise de Nouvel An

Prix : 215 € par personne

Apéritif, vins et café compris

Gewurztraminer, Arthur Metz, Magnum 2020

Saint Emilion, Les Hauts de la Gaffelière, Magnum 2018

