



Menu de la St Sylvestre

Dimanche 31 décembre 2023 à 20h

... 115 euros ...

Apéritif et ses amuses-bouches

Mise en bouche

Huître tiède,
Bille d'Oignon de Roscoff, Oeuf de Truite,
Emulsion lait de Raifort

Première entrée

Domme de Foie gras mi-cuit au Guignolet,
Jeune pousse en vinaigrette balsamique et Huile de Noisette,
Toast de pain "maison" aux Céréales

Deuxième entrée

Pavé de Lieu jaune en habit de Truffe,
Topinambour, rouleau d'Epinard,
Emulsion "Beurre Noisette truffé"

Trou normand

Liqueur douce de Romarin et son sorbet Citron

Plat

Suprême de Pintade chaponné,
Navet farci au Foie gras, Butternut,
Chutney de Datte à la Menthe, jus au Safran

Pré-dessert

Truffe au Gianduja et pétillante

Dessert

Entremet Poire-Noix de Pécan :
Biscuit Noix de pécan, ganache Miel,
Compression de Poire et pailleté feuilletine