

Menu de la Saint Sylvestre 2018

Menu à 195,00 € Boissons non incluses
Menu à 270.00 € accompagné de 5 verres de vin

Amuse-bouche

Prélude Gourmand

Langoustine Royale de nos côtes poudrée légèrement de réglisse,
Céleri rémoulade aux châtaignes, sucs des têtes

Huitre Spéciale Gillardeau N°2 à la graine de caviar,
Royale de haddock et fine feuille de chou fleur d'antan dans un beurre battu au zeste de citron

Tartelette soufflée de homard « bleu » cuit en carapace,
Fine purée de cresson de fontaine, chapelure de poutargues

Saint Jacques juste raidies au beurre demi-sel relevé délicatement de poivre du Sichuan,
Papetons d'endives et en salade, caramel de clémentines

Turbot de petit bateau en écaille de truffe et topinambour, jus corsé à l'huile de noisette

Granité de la Saint Sylvestre arrosé de Champagne

La tourte de colvert au foie gras et truffes, le filet rôti aux baies,
Feuille de chou de Bruxelles et cardon sauté à cru, sauce poivrade

La Cave à Fromage de nos régions

Pré dessert

Le dessert de la Nouvelle Année

Mignardises & Friandises

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Menu du 1er janvier 2019

Menu à 145,00 € Boissons non incluses
Menu à 199.00 € Accompagné de 4 verres de vin

Amuse-bouche

Prélude Gourmand

Langoustine Royale de nos côtes poudrées légèrement de réglisse,
Céleri rémoulade aux châtaignes, sucs des têtes

Tartelette soufflée de homard « bleu » cuit en carapace,
Fine purée de cresson de fontaine, chapelure de poutargues

Saint Jacques juste raidies au beurre demi-sel relevé délicatement de poivre du Sichuan,
Papetons d'endives et en salade, caramel de clémentines

Granité de la Saint Sylvestre arrosé de Champagne

La tourte de colvert au foie gras et truffes, le filet rôti aux baies,
Feuille de choux de Bruxelles et cardon sauté à cru, sauce poivrade

La Cave à Fromages de nos régions

Pré dessert

Le dessert de la Nouvelle Année

Mignardises & Friandises

Réservation obligatoire au 04 66 40 65 65
Versement de 50% d'Acompte à la réservation

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE