



Menu de la St-Sylvestre
2022 et du
01^{er} Janvier 2023

Menu à 220,00 € Boissons non incluses

Amuse-Bouche

Prélude Gourmand

Pétale de Saint-Jacques aux truffes, pomme de terre ratte aux pigments de rabasse
et mâche d'hiver relevée d'une vinaigrette d'échalotes au vieux xérès

Tartelette soufflée aux langoustines,
Chutney d'oignons doux des Cévennes dans une marinière d'aromates acidulée aux herbes fraîches

L'huitre BIO de Camargue en fine gelée de champagne
et suc de champignons blancs à l'estragon, écume marine au caviar

Nage de Sauternes aux petits légumes, homard « bleu »
et foie gras de canard aux perles du Japon, parfumés de gingembre

Blanc de turbot flanqué de beurre d'oursin aux zestes de citron,
Cardons de ners à la moelle et Vieux Rodez, sauce velours vert

Granité de la Saint-Sylvestre

Noisette de chevreuil rôtie au sautoir, variation autour de la betterave à l'orange,
Réduction d'une sauce Grand Veneur au poivre de Sarawak

La cave à fromages de nos régions et d'ailleurs (en supplément à 15€ par personne)

Pré dessert

Le dessert de la Nouvelle Année

Mignardises et Friandises

Tous nos tarifs sont TTC et service compris / Toutes nos viandes sont d'origine française

Réservation obligatoire au 04 66 40 65 65

Afin de garantir votre réservation, une empreinte de carte bancaire est nécessaire.

En cas d'annulation effectuée moins de 72 heures à l'avance ou en cas de non présentation, nous vous informons qu'un montant de 110 EUR par convive réservé initialement sera prélevé sur cette carte bancaire.