

Menu de la Saint Sylvestre 2017

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

Amuse-bouche

Prélude Gourmand

Huitre Spéciale Gillardeau N°2 à la graine de caviar et artichaut, nuage moelleux aux zestes de Citron,
Émulsion d'une hollandaise au Wasabi

Noix de Saint Jacques juste raidies en nid de langue d'oursin,
fine purée de cresson, espuma haddock

Médailon de Homard bleu rôti au beurre ½ sel,
risotto de Céleri Blanc et marron poudré de Cazette

Crousti fondant de Bar de ligne et poireau truffé, jus de Rabasse

Paume de Ris de Veau doré aux écrevisses, Tatin de Butternut au jus de Têtes pressées

Granité de la Saint Sylvestre arrosé au Champagne

Suprême de Pigeon de chez Monsieur Bourreau au foie gras

L'effilochée de cuisse en feuille de chou

Râpé de Truffe à l'écume de Pommes de terre

La Cave à Fromage de nos régions

Gelée tremblotante d'agrumes de Chez Mr Bachès aux senteurs de Coco et Gingembre,
écume au Champagne

Le dessert du Nouvel An

Mignardises & Friandises

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Menu du 1er janvier 2018

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

Amuse-bouche

Prélude Gourmand

Noix de Saint Jacques juste raidies en nid de langue d'oursin,
fine purée de cresson, espuma haddock

Médaille de Homard bleu rôti au beurre ½ sel,
risotto de Céleri Blanc et marron poudré de Cazette

Crousti fondant de Bar de ligne et poireau truffé, jus de Rabasse

Granité de la Saint Sylvestre arrosé au Champagne

Suprême de Pigeon de chez Monsieur Bourreau au foie gras

L'effilochée de cuisse en feuille de chou

Râpé de Truffe à l'écume de Pommes de terre

La Cave à Fromage de nos régions

Gelée tremblotante d'agrumes de Chez Mr Bachès aux senteurs de Coco et Gingembre,
écume au Champagne

Le dessert du Nouvel An

Mignardises & Friandises

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

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE