

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

AVEC BOISSON : 99 €

SANS BOISSON : 82 €

Coupe de champagne Taittinger brut

Et

Ses petits veloutés de légumes

ENTRÉE

Foie gras en harmonie de figues et brioche toastée

Et

Tartare de noix de Saint-Jacques et ses éclats de clémentine

Servi avec un verre de Saint-Véran grande réserve

TROU NORMAND

Essence d'ananas, rhum infusé et basilic

PLAT PRINCIPAL

Filet de turbo au beurre de tomate

Douceur de patates douces et ses poivrons rôtis

Servi avec un verre de Maucaillou Haut-Médoc

Ou

Pavé de biche sauce aux framboises

Panais onctueux et carottes fondantes

Servi avec un verre de Maucaillou Haut-Médoc

FROMAGE

Brie truffé accompagné de sa salade mesclun et éclats de noix

DESSERT

Omelette norvégienne glace vanille entourée de meringue cuite

Ou

Mousse de cacao et sa meringue

Servi avec une coupe de champagne Taittinger brut