

Menu de la Saint Sylvestre

120€



Coupe de champagne blanc et ses bouchées apéritives



Raviole ouverte de céleri boule, foie gras,
morilles et émulsion au vin Jaune



Risotto « vanille / gingembre / lait de coco »
et queues de langoustine rôties au four.



Dos de cabillaud cuit à basse température,
déclinaison autour de la carotte.



Trou exotique « mangue / ananas / rhum ».



Filet mignon de veau au jus de viande,
écrasé de pommes de terre à la truffe noire du Périgord.



Assiette de fromages ou fromage blanc.



Variation autour des agrumes.