JEUDI 31 DECEMBRE 2026
SAINT SYLVESTRE

140€

Trilogie apéritive et sa coupe de champagne

Mise en bouche: Carpaccio de noix de Saint-Jacques
et caviar d'Aquitaine

Homard bleu façon vol-au-vent, aux morilles et Vin Jaune

Filet de bar plancha, spaghetti à l'encre de seiche,
poêlée de coquillages et émulsion de crème iodée

Douceur ambrée: Macvin du Jura,
mirabelle et citron noir d'Iran

Paleron de boeuf Angus farci au foie gras,
écrasé de pommes de terre et truffe blanche d'Alba

Assiette de fromages ou fromage blanc

Biscuit roulé « chocolat blanc / gingembre /
mangue / ananas / passion »