



Menu de la Saint-Sylvestre

Dîner du 31 décembre 2024

Amuse-bouche

Tartare de homard bleu,
espuma de bisque acidulée.

Entrée

Ravioles à la farine de châtaigne garnies au foie gras et à la truffe,
matignon de légumes et bouillon de canard.

Poisson

Noix de Saint-Jacques rôties,
jus aux huîtres, risotto crémeux aux citrons confits et poire croquante.

Viande

Filet de taureau AOP Camargue BIO façon Rossini,
foie gras et truffe noire, mousseline de pomme de terre, gelée de vin chaud et pointe de carotte fane.

Fromage

Camembert de brebis affiné en espuma,
brunoise de poire au vin rouge et chapelure de pain d'épices.

Dessert

Granité et espuma au champagne,
brunoise de fruits exotiques et crumble.

105€ par personne

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris