



## 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