



MENU de la SAINT SYLVESTRE

31 décembre 2018

Menu 95 €

Mise en bouche : Coupe de Champagne,
Amuses bouche

Entrée Foie gras de canard truffé, chutney de mangue
Ou Carpaccio de crevettes tigre et de bar,
citron kalamansi et huile de truffe

Plat Saint Jacques poêlées de Port-en-Bessin en Normandie,
purée de butternut à la truffe et chips de butternut
Ou Suprême de poulet fermier de l'Argoat Label Rouge,
risotto aux morilles

Dessert Entremet au chocolat noir et croustillant praliné
Ou Dôme au citron, nougatine et biscuit craquant
à la noix de coco



MENU de la SAINT SYLVESTRE
31 décembre 2018

110 €

Mise en bouche : Coupe de Champagne,
Amuses bouche

Entrée Foie gras de canard truffé, chutney de mangue
Ou Carpaccio de crevettes tigre et de bar,
citron kalamansi et huile de truffe

Plat Saint Jacques poêlées de Port-en-Bessin en Normandie,
purée de butternut à la truffe et chips de butternut
Ou Suprême de poulet fermier de l'Argoat Label Rouge,
risotto aux morilles

Fromage Sélection de Marie Quatrehomme,
Meilleur Ouvrier de France
Saint Maure de Touraine, Comté 24 mois,
Saint Marcelin

Dessert Entremet au chocolat noir et croustillant praliné
Ou Dôme au citron, nougatine et biscuit craquant
à la noix de coco