



Menu de la St Sylvestre 2018

Coupe de Champagne Brut Bruno Paillard et ses agapes



Noix de Saint-Jacques poêlées,
mousseline de topinambour et jus concentré aux truffes noires



Foie gras de canard en consommé potiron et châtaignes



Turbot rôti aux olives de Taggiasche,
citron confit et son artichaut poivrade braisé



Interlude
Sorbet céleri et fèves de Tonka



Dos de chevreuil rôti au sautoir,
airelles et coing confit aux épices en aigre doux,
sauce poivrade



Panna cotta de brebis, confit de pommes caramel
parfumé au romarin



Duo d'ananas Victoria et noix de coco comme une Piña Colada,
mousse aérienne torréfiée



Café arabica et ses mignardises

€ 200,- Boissons en sus et Service 12% compris
Soirée animée par l'Orchestre Night and Day's Trio



Happy New Year 2019