

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Menu unique servi le 31 Décembre pour le dîner

Huître Marennes Oléron pochée en gelée,
jambon croustillant, vichyssoise légère

Foie gras de canard "mi cuit" au naturel avec sa graisse,
gelée claire et aromates, pain grillé

Potimarron rôti et Saint-Jacques
bouillon de courge au safran

Légumes d'hiver rôtis en carpaccio, truffe noire

Filet de rouget juste snacké, houmous de Tarbais,
herbes folles et bisque refroidie

Un trou gascon

Le "mini Chapon" de Xavier Abadie,
vin jaune et morilles

Fraîcheur clémentine

Finger caramel, passion, chocolat

Prix par personne : 110 €



Merci de nous prévenir en cas d'allergie ou intolérance