

Menu de la Saint Sylvestre

135,00 € par pers. tout compris avec Animation (sur réservation)

Frivolité de saumon fumé "à la ficelle", crème légère au raifort
et caviar de Corégone

Sucette de Foie gras en croûte de sésame

Pétillant Naturel Rosé "Ze Bulle Zéro Pointé" Gourdon

Verrine de noix de St. Jacques en tartare marinée au yuzu et
à l'huile d'argan et ses condiments

Queue de Langouste et fraîcheur de légumes, lamelle de truffe noire

Coteaux du Languedoc Montpeyroux Blanc 2009 Aupilhac

Filet de Saint Pierre étuvé, marinière de palourdes
et poêlée de mousserons, salade d'herbes

Saint-Péray 2010 "Les Bialières" Les Vins de Vienne

Granité pamplemousse au calvados, espuma de passion mangue

Noisette de Biche rôti, palets de potiron et flan de foie gras
pistaché, sauce aux myrtilles et parfum léger de chocolat

Bourgogne 2009 "Pinot Noir" Dominique Laurent

Brie Truffé à la poire, petite salade de mesclun

Fiefs Vendéens 2005 "Plante Gâte" Thierry Michon

Douceur de chez "Gastel"

Champagne Agrapart "Terroir"

Le café et ses chocolats maison

Fruits frais au milieu de la nuit

Soupe à l'oignon au petit matin

1 bouteille d'eau comprise