

Menu de la Saint Sylvestre

120 euros

Mise en bouche

Carpaccio de magret séché aux notes de mandarine accompagné de son crumble aux épices d'hiver

Raviole de homard et ricotta, crème de petits pois, touche de coriandre et gingembre

Wellington de Boeuf, jus corsé légèrement truffé, purée de racine de cerfeuil

Grilled lamb with mint sauce
Chicken breast with mushroom sauce



Lotte cuite à la graisse de canard, huile de sapin,
chips de lard de colonnata, rose de pomme de terre



Duo de Saint Jacques et foie gras du Périgord
cuits basse température, crème de polypodes



Poire rôtie au miel coeur fondant au fromage bleu,
croquant de noix



Bûche de Noël pralinée, chocolat Valrhôna



Mignardises

Grilled lamb with mint sauce
Chicken breast with mushroom sauce