



MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2021

300€ par personne

Galet de saumon fumé, œuf de caille confit, caviar d'Aquitaine,
croustillant de seigle



Oreille de mer de la 'Ferme Haliotis',
huître spéciale, mousseline de choux vert, blinis au citron confit,
sauce aux algues marines



Tournedos de noix de coquilles Saint-Jacques de plongée
aux truffes Melanosporum,
risotto de pommes de terre, céleri, beurre de nage au vin Jaune



Biscuit de poule faisane aux truffes noires,
châtaignes et potiron, sauce Albufera



Canon de filet de chevreuil en croûte de genièvre frais,
gnocchi de pois cassés, champignons des bois, poire au cassis,
sauce velours



Sélection de fromages



Cube crémeux Dulcey, sorbet Guanaja, chocolat noisettes



Sphère mandarine, passion, croustillant praliné et noix de coco