

MENU « SAINT SYLVESTRE » 2018

AMUSE-BOUCHES

St Jacques snackée au sésame-gambas croustillante-saumon mariné à la betterave)

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD, CAMEL DE BETTERAVE, POIRE CAMELISEE

FILET DE BAR SAUCE CHAMPAGNE AU CAVIAR D'AQUITAINE, PALET DE RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES

PATIENCE GIVRÉE

(Sorbet Marc de Champagne et Vouvray)

FILET MIGNON DE VEAU, JUS DE TRUFFE AU VIN JAUNE, PUREE BUTTERNUT

ECLAIR AU VALENÇAY, SUR UN NID DE VERDURE À LA PISTACHE

L'EXOTIQUE COCO PASSION

(Espuma au lait de Coco, gelée de Fruit de la Passion, biscuit Moelleux à la Noix de Coco, coco fraîche et Passion Fraîche)