
Le menu de la Saint Sylvestre

Samedi 31 Décembre 2022

Uniquement sur réservation par téléphone au 04.93.82.15.93

130 € par personne

La coupe de Champagne et ses canapés.

Champagne glass with canapés.

Coppetta di Champagne e stuzzichini.

La terrine de foie gras maison, maïs et grué de cacao, caramel de citron vert.

Homemade foie gras terrine, corn and crushed cocoa bean and lime caramel.

Terrina di foie gras fatta in casa, maïs e fava di cacao tritate e caramello al lime.

Les saint-jacques rôties au beurre demi-sel, purée de pomme de terre iodée, yuzu et caviar.

Roasted sea scallops with salted butter, mashed potatoes, yuzu and caviar.

Capesante arrostate nel burro salato, purè di patate, yuzu e caviale.

Le suprême de pintade de l'arrière-pays, courge et châtaigne, jus maison au foie gras.

Guinea fowl fillet, squash and chesnut, homemade gravy with foie gras.

Suprema di faraona, zucca e castagne e succo di foie gras.

Le brie truffé maison, sucrine assaisonnée.

Homemade brie cheese with truffle, lettuce.

Brie al tartufo fatto in casa, lattuga.

La meringue croquante et fondante, crémeux chocolat.

Crispy meringue with chocolate cream.

Meringa croccante, cioccolato cremoso.

Le café et ses douceurs.

Coffee and mignardise.

Caffè e pasticcini.



