



MENU de la Saint SYLVESTRE 80 Euros (hors boisson)

Mi-cuit de Foie gras au Porto, chutney de courge de st Genouph,
pain de campagne toasté

Ravioles de langoustines, chèvre frais aux herbes,
Bisque émulsionnée et oeufs de cabillaud fumés

St Jacques snackées, mousseline de butternut à l'huile de noisette,
beurre de pomme Granny à la vanille et chips de panais

Volaille de Racan en basse température à la truffe Mélanosporum,
Croustillant de pomme de terre à l'ail confit, sauce vin jaune

Brie de Meaux truffé de chez Hans, mesclun au cerfeuil

Ananas confit, sorbet exotique et espuma de Coco