

Diner de la St Sylvestre

COCKTAIL ET SES AMUSE-BOUCHE

LE FOIE GRAS DE CANARD

En médaillon mariné au cognac et armagnac, pané aux sésames grillés, chutney de patate douce au poivre de Penja, tuile au grué de cacao

LE BUTTERNUT ET LE CRABE

En cannelloni/rémoulade de crabe au citron caviar et piment d'Espelette, mayonnaise au wasabi

LA LOTTE

Façon blanquette à la bisque de homard, tuile au charbon végétal, condiment de mandarine et chorizo

LE CHAPON

Farci au foie gras, trompettes de la Mort, noix, Tourte de topinambour/patate douce

FACON MILLEFEUILLE

Tuile chocolat blanc/cacao, mousse chocolat au lait, brunoise d'ananas/mélisse, rocher coco

MIGNARDISES



Menu en 5 services à 115€ hors boisson

ACOMPTE DE 30€ PAR PERSONNE