



vous propose de fêter le Nouvel An !

Notre menu "Saint Sylvestre" en 10 séquences

95 EUROS Hors Boissons

Pour l'apéritif

- *Craquant en gelée de chèvre frais, truite fumée au cédrat
- *Crème vichyssoise, sorbet à la truffe
- *Fraîcheur de langoustines aux fruits de la passion
- *Chips de patate douce au magret séché et au coing

Entrées

- *Feuilleté d'escargots à l'anis étoilé, émulsion d'épinards et pommes fondantes
- *Noix de Saint Jacques rôtie au citron Sudachi et au vinaigre balsamique de Modène, craquant de butternut à la châtaigne

Plats

- *Raviole verte de homard, jus d'armoricaine à l'Armagnac, feuilles de choux tendres
- *Filet de cerf et foie gras poêlé, jus truffé au Rogomme du Château Chambert, céleri rave onctueux et endive braisée à l'orange

.....

Granité de champagne au safran

Fromage

- *Brillat-Savarin, confit de fruits secs au Maury, chicorée

Dessert

- *Craquant au chocolat ivoire et pamplemousse, gel au gin Salers

Ce Menu est à retrouver :

- *pour le réveillon, mercredi 31 décembre 2025
- *et pour le déjeuner du jeudi 01 janvier 2026

Réservation conseillée

05.65.41.72.38