

SOIREE DU NOUVEL AN

Menu à 70,00 € TTC.

Mise en bouche

*Huile noisette et son émulsion de pommes de terre aux caviar
D'Aquitaine*

-

Tartare de crevette bleu, bouillon de bœuf et céleri

-

Bouchon de foie gras de canard et perles de cognac

-

Entrées

Brouillade d'œuf bio à la truffe noire

-

*Filet de Saint-Pierre, sésame noir, riz croustillant et son émulsion à
l'oursin*

Plats

Homard Acidulé à la passion, tartare d'artichaut et laitue de mer

-

*Filet de veau en croute de betterave, baies au cassis, jus aromatique
ail noir et persil, purée de poireaux rôtis et carottes glacées aux fruits
de la passion, et éclats de champignons*

Fromage

Brie de Meaux truffé, et tartares de pommes Keisabel

Dessert

*Dôme de vanille, noix de pécan, caramel et sa quenelle de glace à la
barrique*