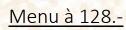




MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Servi le 31 décembre au soir



Avec fromage à 138.-





« Mise en bouche »
Saumon sauvage d'Alaska mariné au poivre, violine et or

Pressé de foie gras de canard des Landes à la truffe Mélano Condiments pomme-poire et briochin maison

Demi-homard poêlé, jus des carapaces au Bourbon pointu Vitelottes et Saint-Jacques

Filet mignon de veau farci au fromage de Jaman et Sa poitrine confite, légèrement fumée Tartelette de bolets, carotte glacée dans son jus Graines de moutarde et échalote rôtie





La surprise du Nouvel An :

Chocolat, noisettes et Kalamansi



