

Menu du Nouvel An 2019

Coupe de Champagne et Amuse-Bouche



Mise en Bouche

Butternut comme un os à Moelle, Consommé de Bœuf aux Senteurs des sous-bois, Mousseuse et Râpé de **Truffe**



Carpaccio de Filet de Bœuf et Foie Gras, Huîtres de Beauvoir sur Mer et **Caviar d'Aquitaine**



Les Saint Jacques : Fumées, Rôties et en Croûte de Kadaïf, Barbue Braisée, Spoon Verveine Citron, embeurrée de Crosnes et Cerfeuil Tubéreux, Fine purée de Panais



Pepsi Passion Passoa, Meringue Vaporeuse Coco



Filet de Biche Mariné, Gingembre Genièvre, Légumes Oubliés et Crêpe Vonnassienne (peut être remplacé par un suprême de Poularde)



Variation autour du Conté Affiné en Chaud-froid



Gourmandise du Nouvel An 2019



Café et Mignardises

Menu à 82 euros