

Menu de la Saint Sylvestre

Coupe de Champagne et Amuse-Bouche



Mise en Bouche

La truffe et les lentilles Du Puy, crème des sous-bois

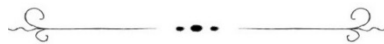
« Champagne »



Millefeuille croustillant de pain d'épices et Foie gras de canard,

Coing en gelée et rôti

« Loupiac »



Saint Jacques au beurre moussant, Tartelette d'ails noir, Salicornes, espuma aux senteurs iodées

« Chablis »



Le Saint Pierre poêlé aux graines, crousti caviar d'Aquitaine

Et sa déclinaison autour du Panais

« Graves blanc »



Fraîcheur Coco Passoa



Tendre Biche, Réduction de Vieux Porto, dauphine en chapelure de Panko, Légumes du marché au senteurs de Vanille

(Peut être remplacé par un suprême de Chapon)

« Pauillac »



La fourme d'Ambert en chaud froid :

Beignet autour de la Poire et Nature en salade

« Pauillac »



Gourmandise du Nouvel An

« Coupe de Champagne »



Café et Mignardises

Tarifs

Menu à 140 euros en Accord Mets et Vins

Ou

**Menu à 140 euros par personne avec 1 bouteille de
Champagne Duval Leroy Millésimé pour deux
personnes en remplacement des verres de vins
prévus dans le menu**