

Menu Saint Sylvestre 2014



Tartare de saumon et d'huitres,
gelée de concombre

Salmon and oyster tartar, cucumber Jelly

Terrine de foie gras,
acidulé de granny smith

Foie Gras Terrine, and acidulate of Granny Smith

Demi-homard rôti au beurre,
artichaut façon barigoule, paysanne de légumes, sauce yuzu et vin jaune

Roasted half obster in butter, artichoke barigoule way, sliced vegetables, yuzu sauce and yellow wine

Rafraichissement façon mimosa

Champagne and blood orange sorbet

Faux-filet de black angus,
mousse de pommes de terre, râpée de truffes et jus corsé à la moelle

Beef striploin of black angus , potato foam, truffles shavings and veal stock reduction with bone marrow

Sélection fromagère

Selection of cheeses

Gourmandise du Nouvel An de notre Chef Pâtissier

Surprise Dessert from our Pastry Chef

7 plats

Tarif 97 €

Enfant - 13 ans = 48 €