

Menu Réveillon Saint Sylvestre

115€

Bouchées Apéritives:

Escargots/Homard/Foie Gras

Mise en bouche:

L'huître et tartare de bœuf du Limousin parfumé au miso, crème de seigle et algues

Entrée:

Dégustation de Langoustines

-Raviole, émulsion de pinces

-crue, marinée à l'huile d'olive/citron

-papillote croustillante

Poisson:

Dos de turbot en écaille de saint jacques, caviar, poireaux et beurre battu marinière

Viande:

Filet de Chevreuil rôti, foie gras poêlé, céleri cuit en brioche feuilletée aux truffes

Dessert:

Autour de la Truffe... vanille et chocolat lacté