



Menu

31 décembre & 1er janvier

95 € TTC / pers.

Amuse-bouches

ENTRÉE

Saint-Jacques en basse température,
beurre blanc fumé, riz soufflé, condiment sésame noir,
émulsion de bardes

PLATS

Barbue confite à l'huile d'olive,
gnocchettis à la truffe, bouillon de parmesan truffé
&
Canard et foie gras en croûte de céréales,
butternut fondante, jus corsé

FROMAGE

Fromage travaillé signature :
Rocamadour fumé au foin, granité de caillé, mousse de
cabécou, noix caramélisées
OU
Fromage naturel du moment

DESSERT

Autour de la lune au chocolat

Mignardises

