

Menu de la Saint-Sylvestre

80 €

Mise en bouche

Cannelloni de tourteau et courgette, jus sirupeux de crustacés à l'orange

.....

Foie gras poêlé aux abricots, jus de coquelicot et pomme paille

ou

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffe, crème légère à l'estragon

.....

*Filet de Turbot braisé, sabayon vanillé, panais confit, crèmeux de carottes et
chips de pommes de terre Vitelottes*

ou

*Chapon farci aux morilles et foie gras, sauce périgourdine, fricassée de
pommes de terre rates à l'ancienne*

.....

Douceur des îles

.....

Coulommier rôti au caramel de Xérès

.....

Assiette gourmande du pâtissier

