

Nos Menus pour les fêtes

Réveillon de la Saint Sylvestre 2017 Menu à 90€ hors boissons

Accord Mets & Vins
2 verres de vin 21€

Amuses bouches :
Oeuf de Caille /croquette de Langoustines
/vol au vent de Ris de veau

St Jacques aux légumes croquants
Feuille de câpres et vinaigre à la fleur de
cerisier
Bouillon brulant

*Pouilly fuissée/ 2015 / Domaine La
Souffrandise*

Foie Gras poelé de la Ferme de Fonteneau
Panais, betterave, crumble macadamia
jus de canard

Filet de Chevreuil frotté au poivre noir
fermenté
Pommes confites à la truffe Melanosporum

Pomerol /2010/ Château la Cabanne

Cromesquis de Brebis d'Estive

Poire au vinaigre de Xérès, quelques pousses
de Mizuna

Chocolat 'grand cru Valrhona "/café
/calvados
Pavlova aux agrumes, crèmeux yuzu,
caramel mou

Mignardises

Menu Spécial Jour de l'An 2018 Menu à 55€

Lundi 1 janvier 2018 au déjeuner

Amuse bouche

Oeuf bio de poule au foie gras
pulpe de topinanbours, sauce Périgueux

Blanc de Turbot rôti, condiments iodés
quelques légumes au beurre d'algues

Veau de Lait du Limousin
raviole de champignons, crème de morilles

Sélection de fromages de Pierre Rollet
supplément de 7€

Opaline, chocolat Jivara, fruits de la
passion