



Menu du jour de l'an 2022

75€ (Mise en bouche, 1 entrée, 1 plat, fromage et dessert)

90€ (Mise en bouche, 2 entrées, 1 plat, fromage et dessert)

Mise en bouche

*Saumon des îles Féroé fumé par nos soins,
pomme de terre confite, betterave,
arlette croustillante*

Le foie gras du Sud-Ouest

*Nappé d'une fine gelée au vin doux,
macaron queue de bœuf confit au vinaigre de framboise de Jean Marc Montegottéro*

Ou

La Saint Jacques

*Snackée au poivre Timut, crème de topinambour truffée,
cacahuètes et sauce vierge aux graines torrifiées*

La volaille

*Le suprême farci aux marrons, l'aile en cromesquis,
sauce vin jaune, morilles & légumes oubliés*

Ou

Le turbot

*en croûte de noisette, sauce crémeuse au champagne
et petits légumes croquant*

*Fromages sélectionnés par la fromagerie St Pierre,
accompagné d'une confiture de légumes*

Assiette gourmande

Prix net, taxes et service compris. Boissons non comprises. Sous réserve d'approvisionnement

