



FÊTES GOURMANDES 2018 2019

Réveillon nouvel an à 135 €

L'hûître n°2, gelée pomme verte, sorbet wakamé
L'œuf coque homard, crème aigrette
Jambon Ibérique, grande réserve

Foie gras d'oie, poire, cassis, gelée de coing,
croustille de pain d'épices cacao

Carpaccio de noix de St Jacques, caviar d'ici
citron adouci, une écume de choux fleurs

Parmentier de homard bleu,
la queue rôtie glacée au jus de volaille, graine croustillante

Granité Litchi rose, framboise champagne

Caneton croisé de chez Mme BURGAUD
à la royale, pulpe de céleri pané, truffe noire

Ananas « avion » confit, rôti, meringue, noisettes caramélisées,
coulis mangue, passion, piment d'Espelette

Mignardises

Menu du jour de l'an à 75 €

L'hûître n°2, gelée pomme verte, sorbet wakamé
L'œuf coque homard, crème aigrette
Jambon Ibérique, grande réserve

Crémeux de lentille porte bonheur,
Noix de Saint Jacques rôtie,
raviole de foie gras, cappuccino de champignons

Parmentier de homard bleu,
la queue rôtie glacée au jus de volaille, graine croustillante

Granité Litchi rose, framboise champagne

Caneton croisé de chez Mme BURGAUD
à la royale, pulpe de céleri pané, truffe noire

Ananas « avion » confit, rôti, meringue, noisettes caramélisées,
coulis mangue, passion, piment d'Espelette

Mignardises