

Menu de la Saint-Sylvestre

Menu à 100 €

Coupe de champagne et accord met-vin

Amuse-bouche

Verrine de thon rouge au piment d'Espelette et son houmous

Crème brûlée au foie-gras et au gingembre



Entrée

L'œuf mollet frit avec un espuma de parmesan, copeaux de truffe et jambon Bellota

Carpaccio de Saint-Jacques marinées au yuzu,

grains de grenade, bouquet de roquette et ses herbes iodées



Interlude glacé

Sorbet d'orange sanguine et sa liqueur de mandarine



Plat

Suprême de pintade fermière farcie au foie-gras du Cébron
accompagné de sa purée fine de cerfeuil tubéreux et sa poêlée de girolles



Fromage

Quenelles de chèvre frais « L'Âne Vert » au piment d'Espelette, feuille de frisée aux noix



Dessert

Douceur glacée au chocolat « fleur de Cao » et à la passion