

Menu de Noël

Velouté de potimarron, espuma d'amandes amères



Foie gras de canard cuit au sel, marmelade de coings au muscat de Beaumes de Venise,
Réduction de Basiléus



Pavé de turbot poêlé, mousseline de topinambours à la truffe noire de Richerenches,
émulsion d'artichauts



Granité de clémentines au champagne



Médailon de dos de biche rôti sauce poivrade,
scorsonères au jus, mousseline de cèpes et croustillant de pommes de terre



Assortiment de fromages affinés par « Lou Canestéou »



Variation de desserts de Noël :

Finger au chocolat Jivara et caramel beurre salé,

Verrine de poires au vin rouge et fine nougatine

Gratin de pamplemousse au miel et sabayon à l'amaretto

45 € (mise en bouche, entrée, granité, viande, dessert)

52 € (mise en bouche, entrée, viande, fromage, granité, dessert)

57 € (mise en bouche, entrée, poisson, granité, viande, fromage, dessert)

Accord mets & vins : 30€/pers. Pour l'ensemble de la table. (5 verres/pers.)

Les prix s'entendent TTC – Service compris

Menu du Jour de l'an

Panna cotta de magret fumé, écume truffée



Nougat de foie gras au chocolat Guanaja et pignons de pin, vinaigrette de réduction d'oranges



Nage de Saint-Jacques et d'huîtres Gillardeau à peine pochées, artichauts sautés à cru



Gratinée de homard à l'estragon façon Thermidor



Granité de clémentines au champagne



Pigeon de la Lance rôti, mousseline de cèpes, crémeux de potimarron,
Jus corsé à la syrah



Royal briard truffé et salade mesclun



Soufflé glacé à la truffe

Finger de chocolat Jivara et caramel beurre salé

Gratin de pamplemousse au miel et sabayon à l'amaretto

45 € (mise en bouche, deux entrées, granité, viande, dessert)

57 € (mise en bouche, deux entrées, granité, viande, fromage, dessert)

65 € (mise en bouche, deux entrées, homard, granité, viande, fromage, dessert)

Accord mets & vins : 30€/pers. Pour l'ensemble de la table. (5 verres/pers.)

Les prix s'entendent TTC – Service compris

Menu de la St Sylvestre

Panna cotta de magret fumé, écume truffée



Nougat de foie gras au chocolat Guanaja et pignons de pin, vinaigrette de réduction d'oranges



Nage de Saint-Jacques et d'huîtres Gillardeau à peine pochées, artichauts sautés à cru



Gratinée de homard à l'estragon façon Thermidor



Granité de clémentines au champagne



Pigeon de la Lance rôti, mousseline de cèpes, crémeux de potimarron,
Jus corsé à la syrah



Royal briard truffé et salade mesclun



Soufflé glacé à la truffe

Finger de chocolat Jivara et caramel beurre salé

Gratin de pamplemousse au miel et sabayon à l'amaretto

65 €

Accord mets & vins : 30€/pers. Pour l'ensemble de la table. (5 verres/pers.)

Les prix s'entendent TTC – Service compris