

Menu de la Saint Sylvestre

Accueil à partir de 20 h, Service vers 21 h

Mises en bouche

La trilogie d'entrées

Huîtres chaudes de chez José Jeanne, crème de mâche,
tartare de pomme granny

Foie gras de canard de la Ferme du Nouveau Monde
chutneys, toasts

Pétales de Saint jacques baie de Seine,
betterave rouge, caviar d'Aquitaine

Queues de langoustine de nos côtes
crème de corail d'oursin à l'estragon

Sorbet gingembre au biscuit de Reims et champagne

Ventre de pigeonneau Royal d'Anjou, escargots de
la Ferme des Marnières, cèpes, topinambour

Crème de vacherin,
gressins, quelque feuilles

Le soufflé au Grand Marnier et sa dégustation

Mignardises

85 € « Hors boisson »

Nombre de places limité

Menu Carte du Jour de l'An 59 €

(Entrée + Sorbet + Poisson ou viande + Salade et fromage + Dessert)

Les Entrées, 20 €

Foie gras de canard de la Ferme du Nouveau monde, chutney de figue, condiment à l'orange de Valence
Timbale de sole et Saint Jacques de Baie de Seine, crème d'oursin
Pressé aux ris de veau, crevettes sauvages, chutney de poire

Les Sorbets, Offert

Sorbet au gingembre champagnisé
Sorbet pomme verte, arrosé de Calvados

Les Poissons, 28 €

* Filets d'empereur, épinards, mandarine

* Dos de daurade Royale, céleri confit, champignons, châtaignes

Les Viandes, 28 €

Suprême de chapon Fermier, petits légumes, figue, citron confit
Jarret confit, mignon de veau, panais légèrement vanillé, jus au cacao et Maury

Les Fromages, 10 €

Verdurette aux herbes fraîches, Cantal, Conté 16 mois
Croustille de camembert au lait cru, salade aux baies roses

Les Desserts, 10 € (Merci de les commander en début de repas)

Gratin soufflé aux fruits exotiques, soupe de fruits, Passoa
Déclinaison de Mangaro, chocolat noir 1er Cru de Plantation
Variation de sorbets maison sur fruits frais

Tous nos plats ont les critères du Fait Maison



* Il pourrait y avoir changement de poisson noble selon les arrivages

MENU SPECIAL PETIT GOURMET « Moins de 10 Ans » = 25 € boisson incluse