



Dejeuner du 1er janvier

62€

Apéritif:

Saumon fumé par nos soins / cresson / caviar
Gougères au vieux comté et truffe

Amuse-bouche :

Crème de cresson / huitre pochée / sabayon champagne

Entrées :

Foie gras de canard mi-cuit en terrine / Chutney de kakis /
coings pochés à la vanille / brioche maison

Ou

Carpaccio de st Jacques de Roscoff / vanille & baies roses
edamame & salicorne

Plats :

Sole de petit bateau farci aux topinambours et à la truffe / artichauts épineux
hollandaise au vin jaune

Ou

Pigeon farci au foie gras cuit en chausson / légumes & fruits d'hiver
mûres marinées / jus aux baies de genièvre

Desserts :

Voyage autour des fruits exotiques / sorbet citron vert coriandre

Ou

Millefeuille « Tradition du Clos » à la vanille de Madagascar
Sauce caramel au lait

Toute l'équipe du restaurant le CLOS ST BASILE

vous souhaite une bonne année 2018.