



Pour la Saint Sylvestre, toute l'équipe du restaurant vous propose de faire rimer fin d'année et gastronomie.

**Le menu de la Saint Sylvestre sera servi :
Le 31 Décembre 2017, pour le dîner uniquement**

110€

Apéritif:

Saumon fumé par nos soins
Gougères au vieux comté et truffe
Cèleri & pomme / oursin / poutargue

Amuse-bouche :

Crème de cresson / huitre pochée / sabayon champagne

Entrée :

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

Poisson :

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

Fraicheur :

Granité hibiscus / glace cassis / liqueur de Chambord

Viande :

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

Dessert :

Voyage autour des fruits exotiques / sorbet citron vert coriandre

Pour confirmer votre réservation, un acompte de 50€/ pers. vous sera demandé.