

Menu du déjeuner du 1er Janvier 2019

65€

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 fruits /
coings pochés à la vanille / brioche maison

Ou

Carpaccio de Saint Jacques / crème de chou fleur
Clémentines corses & huile de bergamote

Plats :

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

Ou

Filet de cerf légèrement fumé / purée de coings
Légumes et fruits d'hiver / sauce grand veneur

Desserts :

Ananas Victoria rôti au poivre de Timut / syphon coco / glace piña colada

Ou

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

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