



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 2018, pour le dîner uniquement**

120€

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

Poisson :

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

Fraicheur :

Granité hibiscus / glace cassis / liqueur de Chambord

Viande :

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

Dessert :

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

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