

RÉVEILLON 26/27

PLACES LIMITEES

JEUDI 31 DECEMBRE 20H

Menu à 140€

Mise en bouche

Blinis croustillant, crème légère au raifort, saumon fumée et perles de citron caviar

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, tartuffata, noisettes torréfiées et vinaigrette au yuzu.

Médailillon de homard rôti, sauce champagne, mousseline de céleri et légumes miniatures glacés.

Filet de turbot , sauce au miso blanc, purée de panais et condiment au kumquat

Sorbet citron, vodka au caviar

Filet de chevreuil rôti, jus corsé aux baies de genièvre, pomme Anna et poire confite au vin rouge

*****.**

Espumas de barkass et confit de griotte

Jardin exotique :

Mangue ,fruit de la passion • coco • citron vert

Mignardise