

# Menu de la Saint-Sylvestre

Samedi 31 décembre 2022

Bonbon d'escargots gris de Maine au beurre d'ail,  
émulsion de soubise aux oignons des Cévennes

Belle langoustine juste snackée à l'huile de truffe,  
rémoulade de radis noir et pomme verte,  
caviar d'Aquitaine

Les noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc grillées,  
escalope de Foie gras de canard poêlé,  
Butternut cuit fondant,  
écume d'un bouillon de veau parfumé au gingembre

Le filet de turbot poché dans un fumet légèrement citronné,  
lentilles beluga cuisinées,  
Hollandaise à la truffe noire

Filet de chevreuil de chasse cuit au sautoir  
aux notes de poivre rouge de Phu-quoc  
Chartreuse de cèpes, quelques légumes racines  
glace de viande au parfum d'épices

Dernière Douceur de 2022  
Mousse vanillée au chocolat blanc  
et compotée d'ananas victoria,  
dacquoise à la noix de coco et citron vert  
Sorbet à l'ananas cœur du fruit

145€ par personne