

Saint-Sylvestre 2024

seulement le 31 décembre

**Potage aux légumes
Bouillon à l'oignon
Bisque de homard parfumé au gingembre**

Fleur de saumon fumé, rosace de betterave jaune et rouge

Croustillant de chèvre chaud, tomate, amande et vinaigre de Xères

Foie gras au torchon, gelée de canneberges et pain brioché

Raviolis de champignons au beurre de sauge

Harmonie de pétoncles et épinard à la vanille

Caille confite et provençale de légumes

Sorbet au citron, bulles

Filet de veau de lait rôti, moutarde à l'ancienne

Pavé de thon rouge en croûte de sésame, balsamique et confit d'oignon

Carré de sanglier au vin rouge

Mignon de bœuf, sauce aux morilles

Bar rayé sauvage au vin blanc et bouillon de poisson au basilic

Gâteau Napoléon

Fondant au chocolat, cerise au bourbon

Menu 175, avec accord vins 240