

MENU 78 €

SAINT SYLVESTRE

AMUSE BOUCHE

Œuf coqué « servi dans son nid », brouillade truffée

ENTREE

Pressé de foie gras « de la ferme du Puntoun » gelée mangues, caramel de banyuls, tuile de pain d'épices

POISSON

Filet de loup grillé, fine purée de potimarron au lard fumé, arrancini de riz noir, jus de viande acidulé

TROU NORMAND

Sorbet citron jaune et limoncello maison

VIANDE

Filet de chapon poché, croustillant de cuisse confite, jus court, croquette de pommes de terre truffée et poêlée de champignons frais

DESSERT

Entremet à la crème de marrons, cœur crème brûlée orange, biscuit châtaigne, éclats de meringues

