



Menu de la Saint Sylvestre

78 Euros prix net TTC

(Boissons non comprises)

Amuse-Bouche :

Pomme de terre confite à la graisse de canard et farcie de foie gras,
sauce au porto et au poivre de Sichuan.



Homard bleu, kaki confit à la vanille de Madagascar, roquette wasabi et vinaigrette aux agrumes.



Lotte rôti au romarin sur un riz vénéré, mousseline de patates douces, artichauts violets,
émulsion de cresson et bisque de homard.



Sorbet marc de Champagne.



Poularde fermière du Gers « Maison Garbay » cuisson sur l'os, sauce au vin jaune,
champignons, tombée de chou frisé, carottes fanes et pommes Maxime.



Brillat Savarin truffé.



Sphère en chocolat Valrhona, crémeux amanatsu et mandarine.