



Lundi 31 décembre 2018

Saint Sylvestre

350 € par personne (*hors boissons*)

Animation Musicale.

L'Amuse-Bouche,  
**La Langoustine**  
sur sa nage coraillé



**Le Foie Gras de Canard,**  
marbré à la truffe,  
chutney au vieux balsamique et noix



**La Daurade Royale,**  
en carpaccio,  
vinaigrette iodée et langue d'oursin  
ciboulette et croûton de seigle



**Le Turbot,**  
glacé d'un sabayon champagne rosé,  
Velours de cerfeuil tubéreux,  
râpée de truffe blanche



**Le Marcassin,**  
à la royale, foie gras poêlé, purée de marrons,  
palet de céleri rave truffé



Le Pré-dessert



**La feuille de Houx,**  
en chocolat, texture croquante de mousse,  
crémeux et sorbet Caraïbes 66%,  
accompagné d'une note d'agrumes





Mardi 1<sup>er</sup> janvier 2019

Jour de l'An

150 € par personne (*hors boissons*)

Animation Musicale.

L'Amuse-Bouche,  
**L'Huître,**  
sabayon champagne



**Le Pressé de Foie Gras et Volaille,**  
truffe, marron, chutney du vigneron,  
pain de campagne toasté



**La Saint-Jacques,**  
rôtie au beurre demi-sel, velours de cresson,  
copeaux de châtaigne et truffe noire

*ou*

**Le Chapon Fermier,**  
rôti, mijoté de légumes oubliés,  
sauce Albuféra



Le Pré-dessert



**Le Saint-Honoré,**  
à notre façon,  
pomme rôtie d'un caramel de Yuzu,  
rafraîchi d'un sorbet Granny Smith

2019