

Menu St-Sylvestre

Canapés de bienvenue

Maki de truite, épinard, œuf de truite, concombre

Crèmeux de topinambour, artichaut, sauge

Pressé de volaille aux trompettes de la mort, pistaches

Entrée froide

Carpaccio de pétoncles, truffe noire du Périgord, noisette

Entrée chaude

Foie gras poché dans un bouillon de panais, choux de Bruxelles,
panais rôti, salicorne

Poisson

Tourteau, consommé de porc, persil, huile de paprika fumé

Viande

Canard en croûte de la ferme du Canard Goulu, champignon sauvage,
jus de canard au vin jaune

Pré-dessert

Sorbet au pamplemousse rose, Champagne, pamplemousse confit

Dessert

Tartare d'ananas, crème légère à la vanille, gel rhum ambré, noix de coco