

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

La coupe de champagne
Pierre Gerbais — Grains de Celles

Bouchées apéritives

— — —

Parfait de foie gras de canard français,
chutney fenouil-mandarine
boudoir tiède truffé

— — —

Langoustines juste raidies
écume onctueuse iodée et mélisse
poireaux fondants au beurre de fruitière

— — —

Pause de la Saint Sylvestre
consommé de veau et émulsion maïs torréfié

— — —

Selle de chevreuil saisie cuisson rosée
venaison légère aux truffes de la Drôme
déclinaison autour du cèpe, pulpe de myrtilles et genièvre

— — —

Fromage travaillé par notre chef
mousse d'Abondance

— — —

Dessert de l'An Neuf
Sphère au chocolat noir Valrhona autour des myrtilles
noisettes caramélisées
chartreuse verte