



Menu du réveillon de la Saint Sylvestre

85€

Avec accord met-vin en 5 verres

115€

Les grignotages.

Cromesquis de palombe confite et châtaigne.

Truite de mer mi-cuite au caviar d'aquitaine et raifort.

Croque monsieur au bleu et magret séché.

*Notre cocktail de l'Escapade.*

La mise en bouche.

Œuf toqué, anguille séchée et caviar d'aquitaine.

Le foie gras.

Foie gras de canard poché au vin rouge, gel de vin chaud, pulpe de kaki et mangue rôtie pour une brioche aux noix.

*Un verre d'AOC Bordeaux Blanc, Château Le Grand Verdus grande réserve 2018*

La lotte.

Pavé de lotte rôtie au safran, salsifis glacées, pulpe de carotte et sauce au chardonnay.

L'oie.

Cube de magret d'oie mi fumée-mi cuit, pomme dauphine, pulpe de châtaigne, sauce Albufera et truffe noire du Périgord.

*Un verre d'AOC Pécharmant, Domaine des Costes 2016.*

Le fromage.

Buratta d'ici, focaccia à la noisette, truffe noire, salade de cœur de frisée et huile de noix.

*Un verre d'AOC Côtes de Bourg, Château Monteberiot « La part des Fées », 2014.*

Le prêt dessert.

Carpaccio d'ananas, sorbet yuzu, tuile au grué de cacao, vinaigrette d'agrumes et citron vert.

Le dessert.

Notre mont blanc à la châtaigne, cœur coulant caramel, éclats de marrons glacés, meringues et glace au lait de coco.

*Une coupe d'AOC Champagne Laurent Aubriot « Champagne de propriétaire ».*

Menu unique, servis le 31 décembre au soir uniquement, les prix s'entendent TTC.