

Menu de la Saint Sylvestre 2017

52€ par personne

Amuses bouches

Terrine de foie gras mi-cuit marbrée

Saint Jacques grillées, sabayon au beurre noisette

Poularde fermière de chez Julien Dale en deux façons :

les filets farcis à la châtaigne, les cuisses confites en pomponette de choux

Brie à la truffe noire du Périgord

Crèmeux au chocolat, éclats de meringue et cube givré au citron

Mignardises