



MENU DU REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

**Jaune d'œuf Label Rouge confit, Champignons Eryngii à la Chartreuse
et Croûtons de Pain noir**

*

**Terrine de Foie Gras de Canard de la ferme du Puntoun truffée
Brioche brûlée**

*

**Saint-Jacques snackées à l'huile de Vanille de Tahiti, Déclinaison de Panais
et Eclats de Noisettes**

*

**Demi Homard au Beurre noisette, Crémeux de châtaignes
et Chips de topinambours.**

*

**Pavé de veau élevé sous la mère, Déclinaison autour du Butternut,
Jus réduit à la Poudre de Cèpes**

*

Assiette de 3 fromages affinés par Maître ANTONY

*

Bûche glacée Citron Yuzu et Fève de Tonka

115€/pers. Hors Boissons