



Menu du réveillon

Duo d'amuse-bouche

Pressé de volaille au foie gras, crémeux carotte et
pickles de légumes, billes de Montbazillac

ou

Mosaïque de Saumon et Gambas, vinaigrette au coulis de crustacés,
mousse d'avocat et œuf de saumon

Sorbet pomme-cidrée arrosé

Médailon de lotte au champagne,
camaïeu de légumes d'hiver et jeunes pousses

ou

Volaille farcie aux marrons, crème de maïs et noisettes, huile de truffes

Camembert en textures, poire rôtie, noix et pain d'épices

Pommes pochée, parfait glacé à la vanille de Madagascar,
ganache chocolat-caramel et tuile caramel*

ou

Crémeux chocolat aux agrumes, lingot noir intense
et coulis orange Timut*

*Accompagné d'une coupe de champagne

Menu à 75€ /par personne