

Menu Saint Sylvestre

En Amuse bouche : Le tartare de Saint Jacques, mangue passion
et gambas en Tempura

L'escalope de foie gras de canard poêlée, mendiant au miel de châtaignier,
brioche façon pain perdu

Raviole ouverte de homard, émulsion de jus de crustacés,
mini légumes étuvés à la coriandre

La volaille de Bresse cuite à basse température, clafoutis au diamant noir,
cocotte de légumes racine et sauce au vin jaune du Jura

Le crottin du Luberon pané aux noisettes, puis rôti au four sur son pain de seigle,
saladine de choux rouge

La déclinaison autour du chocolat Valrhona et ses agrumes Corses

Réveillon

2019

95 €uros