



MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Cocktail de la St Sylvestre et ses amuses bouche



Foie gras mi-cuit

Poire confite au vin Jaune

Crème de pain d'épices



Noix de Saint Jacques

Caviar d'Aquitaine

Mousseline de topinambour

Velouté de cresson



Trou Charentais (sorbet de gingembre, sève de feu de joie)



Saint Pierre à la citronnelle

Cerfeuil tubéreux

Pleurotes et potimarron



Chapon.

Quenelle de patate douce violette

Tajine de cèpes

Emulsion de châtaignes



Chèvre frais

Belchard confit au gingembre

Crème de betterave rouge acidulée



Macaron chocolat

Ganache carembar

Crèmeux à la fève de tonka

115€
Hors Boisson

