

Menu de la Saint-Sylvestre

Quelques Grignotes Apéritives pour commencer...

Tartare de Bar Sauvage aux Huîtres et Caviar en Amuse-Bouche

Saint-Jacques et Truffes* en Chaud-Froid de Céleri, Langoustine Rôtie

Dos de Turbot Vapeur, Cannelloni de Homard et Jus de Carapaces

Le Pigeon de Racan en deux cuissons :

Le Suprême Rôti sur le Coffre, Les Cuisses en Cromesqui,
Risotto de Topinambour Truffé*

Brillat Savarin « Triple Crème » Truffé* par nos soins,

Finger Chocolat-Passion, Sorbet Ananas Citron Vert

(*Tuber Melanosporum)

118 €/ personne hors boisson



Happy New Year



Menu du 1^{er} de l'An 2023

Quelques Grignotes Apéritives pour Commencer...

Crème de Potimarron, Chantilly au Lard
Et Rapée de Truffes* en Amuse-Bouche

Carpaccio de Saint-Jacques,
Vinaigrette à la Passion et Grenades

Cannelloni de Ris de Veau, Crème de Cèpes et Champignons

Suprême de Pintade « Miéral » aux Langoustines,
Et Mousseline de Pommes de Terre Truffée*

Brillat Savarin « Triple Crème » Truffé* par nos Soins,

Pavlova aux Fruits Exotiques et Glace Pina Colada

(*Tuber Melanosporum)

86 € par personne