

Menu de la Saint-Sylvestre

□ Menu de la Saint-Sylvestre – 85€ □

Cocktail de bienvenue et amuse-bouche

Premier Acte – Les Entrées

Duo de gravlax saumon & cabillaud

Poissons délicatement marinés, parfumés à la betterave et aux agrumes pour une fraîcheur acidulée et raffinée.

ou

Foie gras mi-cuit à l'Armagnac

Préparé maison, accompagné d'un confit d'oignons au miel qui souligne la douceur de l'Armagnac.

Deuxième Acte – Le Foie Gras ou Les Gambas

Foie gras poêlé

Délicatement doré, servi avec une sauce gourmande aux noix et figues, accompagné de pain d'épices toasté.

ou

Gambas flambées au whisky

Gambas généreuses, flambées minute, relevées par le caractère du whisky et la finesse aromatique du poivre de Kampot.

Troisième Acte – Les Plats

Filet de bœuf Rossini

Filet tendre, foie gras, nappé d'une sauce au Porto, accompagné d'oignons rouges fondants et d'un rösti croustillant.

ou

Noix de Saint-Jacques snackées

Dorées juste ce qu'il faut, servies avec un risotto crémeux au Parmigiano Reggiano.

Quatrième Acte – Le Fromage

Plateau de fromages affinés

Sélection soignée de fromages affinés, pour prolonger les saveurs avant le dessert.

Cinquième Acte – Le Dessert

Dessert du Chef

Une création gourmande spécialement imaginée pour le réveillon.

□ Pour célébrer la nouvelle année

Coupe de Champagne offerte

85,00 €

