

Dîner de la Saint Sylvestre 2021

(repas prolongé mais sans animation particulière)

Les Mises en Appétit du Chef

-o-

La Pressée de Foie Gras de Canard de la Maison Andignac,
entre Cassis et Beignet de Chair de Tourteau

-o-

Les Langoustines d'Atlantique,
Tagliatelles de Pistache,
Consommé de Fenouil et Citron Bio de Corse

-o-

Le Demi-Pigeonneau Elevé par M. Quintart à Baudrières,
Salsifis, Pommes Dauphines et Truffe Tuber Melanosporum,
Jus de Carcasse Lié avec une Pointe de Chocolat Amer

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés

Ou Le Fromage Blanc à la Crème Fraîche d'Etretz
et Coulis de Fruits Rouges

-o-

La Fraîcheur d'Ananas à la Citronnelle,
Mangue, Meringue et Poivre de Timut

Menu à 118 € par personne