

Dîner de la Saint Sylvestre 2022

(repas prolongé mais sans animation particulière)

Les Mises en Appétit du Chef

-o-

La Pressée de Foie Gras de Canard de la Maison Andignac,
Mangue, Baies de Mang Tang et Brioche Maison

-o-

Les Noix de Saint-Jacques des Côtes Françaises,
juste Snackées entre Clémentine et Salsifis,
Beurre Blanc Léger au Safran de Bresse de Monsieur Comtet à Foissiat

-o-

Le Dos de Cerf des Ardennes Françaises en Cuisson Lente,
Buttenut Fumé, Croustillant de Pommes de Terre à la Truffe Tuber Melanosporum,
Jus Lié avec une Pointe de Chocolat Amer

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés

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

-o-

La Poire Rôtie aux Épices Doux,
Crème Glacée Pain d'Épices, Sauce Tulakalum servie Tiède

Menu à 130 € par personne