

Vendredi 31 Décembre 2021 à 20h30

## " Menu de la St Sylvestre "



92 Euros par personne boissons comprises

*Mises en bouche :*

Lobster roll, homard poêlé et mayonnaise iodée  
Huître en gelée de pommes vertes, granola aux graines bio

**Champagne brut Brisson**

•••

Pressé de foie gras et joue de bœuf confite,  
Émulsion à la truffe et éclats de châtaignes

**Monbazillac**

•••

Bar et saint jacques sur une fine tartelette,  
Légumes en aioli, espuma au citron et huile de cresson

**Riesling**

•••

Médaille de filet de veau contisé à la truffe, jus réduit,  
Bonbons de châtaignes au lard Landaisien et corolle de légumes d'hiver

**Haut Médoc**

•••

Cromesquis de Brie de Meaux sur une pomme bio rôtie,  
Chèvre frais et vieux xérès

**Haut Médoc**

•••

Finger macaron, crème aux pétales de rose & confit de framboise,  
Litchi et Framboise vanillée

**Champagne brut Brisson**

•••

Mignardise de mini pavlova citron-citron vert

**Café**

RESERVATION \* AU 03 27 48 89 68

\* La réservation devra être confirmée par le versement d'un acompte de 30 €/personne