



Réveillon de la Saint Sylvestre
175 € par convive, boissons comprises

Champagne Jean Pernet et son amuse-bouche

Terrine de foie gras à la vapeur, craquelin au chutney potimarron et cinq épices

Nage de langoustines inspiration des îles

**Couronne de Saint-Jacques,
cœur de caviar d'Aquitaine**

Saint Pierre à la vanille délicate et quelques pousses du potager

Turbot sauvage, lit d'héliantis et jus de volaille suave

**Pigeonneau fermier carré par la flamme,
petits légumes et réduction de moka**

**Espuma de livarot, échalottes confites au pommeau,
pain croustillant de sarrasin et poivre de Madagascar**

Douceur

Feu d'artifice sucré

Café et ses mignardises*

Nos vins ont été soigneusement sélectionnés pour ce menu par

Nadia Hardy

*Si vous désirez nous pouvons vous proposer un long drink
sur le thème du thé ou du café avec un suppl.de 8 € par drink

*Nous ne proposons que des produits frais, notre Chef se garde la possibilité
de changer certains plats suivant les meilleurs arrivages*

