

# Menu de la Saint Sylvestre

## Mardi 31 décembre 2019

Crème de caviar osciètre / gelée iodée / lichettes de haddock –  
Chair de tourteau, amandes coquillages et couteaux.

Corolle de Saint-Jacques badigeonnée d'un suc de clémentine à l'argouse, pascaline de curry vert ;  
Velouté de Morilles au Macvin.

Poêlée de langoustines Terre de Sienne, marmelade d'oignons roses de Roscoff au cidre fermier,  
Tiges de salsifis caramélisés.

Foie gras de canard rôti, velouté de maïs, sauce Périgueux ;  
Salade Demi-Deuil.

Gigot d'agneau de lait des Pyrénées rôti à la sarriette et à l'ail doux.  
On le termine en le fumant légèrement avec des sarments de vigne.  
Jus cuisiné. Laitue farcie d'ail noir.

Les desserts Pierre Gagnaire.



Esprit