



Menu de la Saint Sylvestre 2021

Servi le 31 décembre 2021 au soir et le 1^{er} janvier 2022

Les Amuse - Bouches

2022 2022 2022 2022 2022 2022

Le Consommé Clair au Cerfeuil et Ravioles de Canard confites

2022 2022 2022 2022 2022 2022

*Le Carpaccio de Noix de Saint Jacques à l'Huile d'Argan et sa Rose de Saumon
fumé Bicolore*

Ou

*Notre Bol de Pain fait Maison garni aux Escargots de Bourgogne et
Champignons des Bois*

Ou

Les Tortellonis à l'Encre de Seiche farcis aux Langoustines, Nage de Crustacés

2022 2022 2022 2022 2022 2022

Le « Sgroppino » de l'An Nouveau

2022 2022 2022 2022 2022 2022

*Le Tournedos de Bœuf façon Rossini et Escalopine de Foie Gras de Canard,
Sauce Périgueux*

*Tomates farcies à la Parisienne, Flan de Potiron et Spinales de Pommes de
Terre*

Ou

*Le Filet de Turbot en Croûte Unilatérale de Panko, Sauce Suprême safranée
Timbale aux Trois Quinoa sur son Caviar de Courgettes*

Ou

*Le Magret d'Oie caramélisé au Pinot Noir et Poivre de Timut
Panier Provençal au Thym sur sa Galette de Pommes de Terre Darphin*

2022 2022 2022 2022 2022 2022

L'Entremet « Tiramisu » au Chocolat Blanc et Caramel, Sauce Baileys

Prix : 62,50 €