

DINER DE LA SAINT SYLVESTRE.



Amuses bouches :

- Toast au tarama de caviar,
- velouté de panais à l'huile de truffe,
- Huître de cancale n°3 en gelée, légumes maraîchers à la cardamome.

SSS

Compression de foie gras du Sud-Ouest et magret de **Mr Roumeysi** fumé par nos soins aux mendiants ; granité au muscat de Noël.

SSS

Blanquette de la mer déstructurée ;
Lotte, saint jacques, crevette et couteau,
Sauce façon blanquette **au safran extravagant**, riz venere.

SSS

Chapon de **Mr Perrache** farci à la truffonade, châtaignes au jus ;
pommes dauphines « maison » sur lit d'épinards de **Saint Prim**.

SSS

Brillat Savarin à la truffe.

SSS

Minestrone de fruits exotiques à la badiane.

SSS

Dôme aux chocolats, rose et litchi...

SSS

Café, petites douceurs.

Accord mets et vins propos sur place

100€/personne hors boissons.

Possibilité de réaliser ce menu en traiteur...

Menu unique pour l'ensemble des convives.

Service compris, TVA 10% incluse.