



MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

Samedi 31 décembre 2011

Chaud froid d'huîtres Gillardeau,

cresson de fontaine

et léger nuage au parfum de poivre noir de Sarawak

~

Foie gras de canard des Landes,

confit au naturel, fruits du mendiant aux épices douces

~

Coquilles Saint Jacques,

dorées au poêlon, potimarron, endive et truffe noire

~

Homard bleu,

rôti en carapace au beurre de crustacés,

texture crémeuse de salsifis/truffes

~

Volaille de Bresse,

la poitrine rôtie à la broche,

les cuisses confites puis servies en royale, gratin de macaroni

~

Brie sur paille truffée

~

Touche gourmande

~

Le chocolat grand cru,

café comme un opéra

~

Mignardises et gourmandises

Au prix de 460 € par personne, hors boissons