



Menu Saint Sylvestre : 95€ / personne.  
Mise en bouche du moment.

Foie Gras de canard mi-cuit au Porto,  
Chutney épices douces, pain aux fruits secs.  
ou

Saint Jacques :  
Le Corail en Panacotta à l'Oseille.  
La Noix en Tartare à l'Huile de Noisette.

Médaillon de Chapon farci aux Cèpes,  
Ecrasé de Pommes Roseval Truffé, Jus au  
Jurançon.  
ou

Dos de Lotte rôti, Caviar d'Aubergines aux  
Morilles,  
Marinière de Coques Safrané.

Fraîcheur du Moment.

Tatin d'Ananas et Clémentine, Glace Citron,  
Coulis de Fruits Rouges vanillé.  
ou

Croustillant de Chocolat Noir,  
Douceur Praliné / Marrons Glacés  
Dulce de Leche aux Amandes.