

# MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2017

---

## Amuse-bouche

*Tartare de langoustine et granny, granité au gingembre*

## Entrées

*Pastilla aux ris de veau et cèpes, vinaigrette tranchée au jus de viande*

*Saint jacques snackées, crémeux de chou-fleur et caviar d'Aquitaine*

## Plats

*Roulade de sole et chorizo, mini poireau et beurre au piquillos*

*Pause champenoise...sorbet au coing et champagne*

*Demi-pigeon rôti et cuisse confite, risotto au parmesan et sauce à la truffe,  
chips de butternut*

## Fromage

*Crémeux de Roquefort, poire parfumée à la muscade*

## Desserts

*Avant le dessert...Petite crème au caramel, cacahuètes salées*

*Doux croquant de gruétine et crémeux au caramel, confit de fruits exotiques*

## Café et mignardises

**Menu du Réveillon - 130 € par personne  
(Hors boissons – coupe de champagne à l'apéritif inclus)**