

DINER DU REVEILLON
31 DECEMBRE 2018
UN MENU D'EXCEPTION EN 8 SERVICES

DÉCLINAISON AUTOUR DES CHÈVRES DE TOURAINE

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ ET FOIE GRAS FRAIS,
Fine purée de betterave et betterave confite, Framboises fraîches

L'ARAIGNÉE DE MER,

La Chair nourrie au fruit de la passion et Combawa, Gelée de crustacés,
Tuile au piment d'Espelette, Emulsion de lait de coco à la rose, Salade d'herbes

LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES AU CAVIAR D'AQUITAINE,

En robe de Pak-Choï et Crème légère

GRANITÉ DE PAMPLEMOUSSE,

Fine gelée au Monbazillac

SUPRÊME DE VOLAILLE TRUFFÉE,

Crème de truffes et sushi au parmesan dans une feuille de Blette,
Tartare de Morilles

LA FAISSELLE DE TOURAINE FLEURIE,

Dattes et huile d'argan, Tuile comme une Pastilla

SPHÈRE AU CHOCOLAT « GRAND CRU »,

Pâte sablée chocolat, mini moelleux au chocolat,
glace et émulsion vanille, chocolat chaud

MIGNARDISES

145€ T.T.C.

MENU ENFANT 30€