

Menu de la Saint Sylvestre 2010

90 euros hors boisson

Pressé de homard au magret de canard fumé, céleris et manque

Pressed lobster with smoked duck fillet, celery and mango

Noix de Saint Jacques grillée,

coulis de betterave, mousseline de potimarron acidulée

Grilled scallop, coulis of beetroot, acidulated purée of pumpkin

Dos de bar, purée de topinambour,

jus de viande à la réglisse

Bass fillet, purée of artichoke, meat juice with licorice

Granité citron vert basilic

Green lemon and basil ice sorbet

*Suprême de pigeonneaux rôti,
ballotine « chou vert – foie gras », jus aux truffes
Roasted fillet breast of pigeon, green cabbage with foie gras
associated and truffles juice*

*Nem de reblochon croustillant, miel et noisettes
Crusty nem of reblochon cheese, honey and hazel nuts*

*Douceurs du Nouvel An,
mignardises et chocolats maison
New Year's sweetness, delicacies and home made chocolates*