



# Menu de la Saint Sylvestre

105 €

*Eau plate & gazeuse à volonté et gratuitement.*

*Découvrez une eau fraîche filtrée sur place et parfaitement neutre permettant de rehausser la saveur des mets et du vin.*

## *Déroulé du menu*

---

### **Le Thon**

Tartelette de thon de ligne Ikéjime, patate douce, yuzu et caviar de hareng

### **L'Oeuf**

L'oeuf fermier à 64°, topinambours confits au lard,  
émulsion de pomme de terre, truffe noire de Montcuq

### **Le Homard**

Demi homard breton, queue et pince, servi comme dans un pokebowl aux fruits exotiques

### **Les Saint Jacques**

Noix marinées aux baies roses, en coquille, gratinées au champagne

### **Le Chapon**

Le suprême farci aux morilles, crème de panais, pommes noisettes, sauce poulette aux cèpes

### **Sélection de Fromages**

Affinés par François Bourgon Meilleur Ouvrier de France (Fromagerie Xavier - Toulouse)

### **Le Citron Vert**

Dans l'idée d'une omelette norvégienne, crémeux citron vert, pain de Gênes au citron,  
meringue italienne et crème glacée au poivre timut

### **Le Chocolat**

Entremet au chocolat noir Guanaja 70%, praliné noisette,  
biscuit Joconde au cacao, crème montée à la fleur d'oranger



*Option 100% végétarienne sur demande*