



Menu de la Saint Sylvestre 2022



Nous privilégions les producteurs locaux à circuit court, tout est absolument fait maison.

MENU EN 5 TEMPS

85 euros par personne



Mise en bouche



Pomme de terre soufflée, chantilly truffée et crémeux champignons



Entrée



Carpaccio de gambas, chair de crabe au romarin et muscade, chips de pain coriandre et émulsion de carcasses de gambas



Plat 1



Dos de cabillaud en cuisson nacré et en croute d'herbes fraîches, mousseline de courges safranées et jus réduit de poissons corsé



Plat 2



Filet de bœuf d'Aubrac, siphon de pomme de terre truffée, jus de bœuf réduit truffé et son pain au beurre noisette.



Trou normand



Sorbet pomme granny, calvados



Fromage



Saint Marcellin façon Mondor, mouillette aux herbes



Dessert



Délice de pomme

Croustillant sucré, compoté de pomme vanille, mille feuilles de pomme au beurre, glace caramel beurre salé