MENU REVEILLON SAINT SYLVESTRE

130€

Déclinaison de la mer fumée maison sur leurs canapés
(Homard fumé, St Jacques de plongée fumée, Saumon fumé label rouge)

Crème brûlée butternut parfumée à la truffe

Foie gras fermier marbré au magret de canard fumé, déclinaison autour de l'orange confite pain brioché maison

Noix de St Jacques de plongée gratinées aux girolles, julienne de légumes au beurre demi sel

Trou Normand

Médaillons de pintade fermière farcie, châtaignes confites, pommes de terre fondantes à la truffe, jus de cuisson au Coteaux de Layon

Tarte fine aux poires conférence caramélisées, Fourme d'Ambert

Cerise noire, myrtille vanille et sorbet marasquin