

# Menu du réveillon du 31 décembre 2021

Mises en bouche

ou

Foie gras mi-cuit,  
chutney de pommes et figues rôties

ou

Gravelax de truite,  
crème de raifort et mousse de betteraves

ou

Pressé de homard, sauce coraillée

ou

Saint Jacques caramélisées, velouté de mousserons,  
crème de potimarron, poudre de jambon

ou

Bar en croûte d'herbes, risotto de fregola sarda,  
émulsion fumet de poisson, jus vert

ou

Ballottine de veau farce châtaigne/foie gras, ris caramélisés,  
embeurrée de chou, carotte rôtie, espuma de pommes de terre et jus corsé

ou

Granité digestif

ou

Crottin basque grillé,  
toast de pain d'épices au piment d'Espelette, mesclun

ou

Merveilleux chocolat

ou

Tarte clémentine dans tous ses éclats

ou

Café et mignardises

*Ce menu vous est proposé au tarif de 90€ accompagné de:  
Vin rouge, vin blanc et champagne*

*Sur réservation uniquement*

