

*Menu unique du Réveillon du 24 décembre 2015
et du Jour de Noël*



Mise en Bouche

Tartiflette Périgourdine moderne

ou

Huîtres justes snackées, échalote au cidre et Espuma de Ratte

Filets de Rouget

sur endive braisée au café et vanille Bourbon

ou

Tournedos de Canard, Chantilly glacée de Foie gras,

Sauce Pécharmant à la brisure de truffe

Le Chocolat Noir et L'Orange de Noël

ou

Le Muffin au Thé Matcha, Soupe de chocolat Blanc

Milkshake Hibiscus

39€

Réveillon de la Saint Sylvestre

31 décembre 2015

Mise en Bouche

Foie Gras Poêlé & Crème de Butternut & noisette

Saint Jacques en Croûte noire, Espuma de Ratte

Filet de Saint Pierre et Jardinière de Saison au jus marin

Ballotine de Pintade farcie au Riz noir et coques, Sauce suprême Citronnée

Capri Ariègeois fondant, au Parfum de Truffes Noires

Dans l'idée d'un Trou

Le Marronnier Gourmand

**65€ (+ 1 coupe de champagne offerte pour passer la
nouvelle année)**