



Menu de la Saint Sylvestre 2016
Le Périgord fait son tour du monde en 8 saveurs...

75€

La Scandinavie : Filets de Hareng sous cloche, crème d'oeufs
au sapin,

L'Amérique du sud : Ceviché de St jacques et gelée d'huître,

L'Océanie : Raviole de Rougail Réunionnais aux escargot de la
Perlotte,

Le Moyen Orient : Tarte de Babel (houmous au beurre de
cacahuètes, escabèche, et magret séché)

L'Afrique du Nord : Pastilla de Canard, patate douce et
Potimarron,

L'Asie : Banh Bao au foie gras et truffe noire du Périgord,

Les Indes : Ris de Veau en douceur de Curry et zestes de citron
vert ,

Planisphère de desserts à partager :

Mousse glacé au Moka d'Ethiopie et praliné

Gelée de thé rooibos et Hibiscus, Melktap

Fondant au chocolat noir de Cuba et noix du Périgord

Cupcake au Pruneau d'Agen

Cigares aux amandes et monbazillac, miel du Périgord.

Accord Mets/vins (3 verres de vins) : 15€ par personne