



Menu de Noël
24 décembre 2013

Déjeuner & Dîner

Mise en Bouche : Burger de Foie Gras de Canard à
la mode bordelaise

Mousseline de la mer
Bisque de crustacés en « cache-cache »

Tournedos de Bison
roulé au jambon Noir du Périgord
Sauce Pécharmant à la Brisure de Truffles.

Bûche de Noël
à la crème de Marron et noix de Coco, sorbet Cassis

37€

Réveillon de la Saint Sylvestre
31 décembre 2013

Mise en bouche : Gourmandise au Foie Gras

Le Crémeux d'Oeuf à la Truffe

Mon souvenir d'Huître et Crépinette

Carpaccio de Saint Jacques en Chaud-Froid

Pintade Façon «Le St Jacques »

Assortiment de Fromages Affinés

Coque Chocolat & Clémentine

Mignardises 2014 : Cotillon & Champagne

65€

