



Menu de la Saint Sylvestre

Vendredi 31 décembre 2021

Mise en bouche
Jardin de légumes d'hiver

L'entrée
Emietté de crabe royal en fine gelée iodée à la coriandre,
Herbes et fleurs sauvages

Le poisson
Pavé de bar de ligne en écailles grillées, billes multicolores
De légumes aux coquillages safranés

La pause fraîcheur
Sorbet pomme granny-smith, manzana

La viande
Suprême de Chapon rôti, courges, pommes châtouillard et
copeaux de diamant noir, jus aux agrumes

Le fromage
Espuma d'Ossau-Iraty, coings et dentelle de sarrasin

La vanille
En mousse au jasmin, confit à la mangue et sorbet Caraïbes

195 € / pers.
Hors boissons

Animation musicale avec le groupe Keep Smilin'
Prix nets taxes et service compris

