

# Menu de la Saint-Sylvestre



Dimanche 31 décembre 2023

Elaboré par le Chef Jean-Christophe BURLAUD et son équipe

## Huitre & Caviar

*Sabayon au champagne & caviar Pétroussian*



## Saint-Jacques

*Saint-Jacques snackées, mousseline de topinambours au coco*

*Noisettes torréfiées & algues groseille*



## Homard

*Queue de homard grillé*

*Panais rôtis au miel et thym, écume de foin fumé*



## Veau

*Mignon de veau*

*Sauté de topinambours, sauce crémeuse à l'ail des ours et Armagnac*

*Crumble aux trompettes de la mort*



## Mandarine

*Soupe de mandarine, jus de vanille et son sorbet*

*Financier chocolat*



## Boule de neige

*Fruits rouges & mousse champagne*

*Glace pistache*

**220 € / pers.**

*Prix net, Service compris, hors boisson*

Animation musicale

Sur réservation uniquement au 05 59 26 35 36 ou par mail à [reservation@luzgrandhotel.fr](mailto:reservation@luzgrandhotel.fr)