

Menu du Nouvel An 2020

Coupe de Champagne et Amuse-Bouche



Mise en Bouche

La truffe et les lentilles Dupuy, crème des sous-bois



Millefeuille croustillant de pain d'épices et Foie gras de canard,
Coing en gelée et rôti



Saint Jacques et St Pierre Réunis autour du Caviar d'Aquitaine,
Graines de Sarasin Torréfiées, Pannais et Borage Cress



Fraîcheur Coco Passoa



Tendre Biche, Réduction de Vieux Porto, dauphine en chapelure de Panko, Légumes du marché au senteurs de Vanille
(Peut être remplacé par un suprême de Chapon)



La fourme d'Ambert en chaud froid :

Beignet autour de la Poire et Nature en salade



Gourmandise du Nouvel An



Café et Mignardises

Menu à 85 euros